

SECONDI PIATTI

Ossobuco con polenta bianca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 6 ossibuchi
 - 100 g di burro
 - farina bianca
 - sale
 - pepe
 - 1 bicchiere di vino bianco secco
 - prezzemolo
 - buccia di limone
 - aglio
 - 4 acciughe
 - brodo
- 400 g di farina di mais bianca per la polenta.

PREPARAZIONE



2 Tagliare preventivamente la pelle dell'ossobuco per evitare l'antiestetica arricciatura in cottura.



3 Infarinare gli ossibuchi.



4 Rosolarli in una padella larga con il burro sciolto.



5 Condirli con sale e pepe e farli imbiondire bene, poi voltarli per colorirli da entrambe i lati, continuando la cottura fino a che avranno preso un bel colore biondo scuro. Bagnarli col vino, farlo sfumare, aggiungere il brodo, quindi lasciarli cuocere per circa 60 minuti coperti.

Fare un trito di prezzemolo, scorza di limone solo la parte gialla, aglio ed i filetti d'acciuga sott'olio. aggiungerlo pochi minuti prima di servire.



- 6 Dare ancora un bollore alla carne, voltandoli delicatamente alcune volte affinché possano insaporirsi bene nel trito.



- 7 Nel frattempo preparare nel microonde, se possibile, la polenta bianca con la farina di mais e acqua salata.



- 8 Sciogliere il fondo di cottura nella padella con qualche cucchiaio di brodo, aggiungere qualche noce di burro per ottenere la salsa.
Predisporre quindi il piatto: cospargere con prezzemolo tritato, adagiare due dischi di

polenta ottenuti col coppapasta ed accostare un ossobuco, sopra versare la salsa.



Per 6 persone

NOTE