

SECONDI PIATTI

Ossobuco di vitello con i finocchi, vino e limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [160 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate l'ossobuco classico questa ricetta non dovete perderla. Si tratta infatti di una variazione molto interessante, alla classica base si aggiunge in maniera decisa una nota profumata data dal vino, dai finocchi e dal limone che ovviamente andranno ad ampliare i profumi e i sapori del piatto. Si crea così un mix di piacevoli consistenze ed alternanze di gusto davvero particolare. L'ossobuco è una antica ricetta di origine lombarda ma che è ampiamente diffusa in tutto il nord Italia. È un secondo piatto a base di carne molto facile nella sua preparazione, bisogna avere la pazienza solo di girarlo spesso nella

padella, in modo che la carne si cuocia per bene. L'ingrediente protagonista è di certo l'ossobuco che si ottiene dal taglio orizzontale dello stinco della vitella. Un taglio ricco di polpa e molto tenero se cotto come si deve. Da questo taglio si ottengono delle fette alte più o meno cinque centimetri e che sono adatte per la cottura in padella. Già nel '700 si preparava questa pietanza, che risultava molto gradita e apprezzata. Questa ricetta è davvero speciale: una cottura lunga nel vino rende gli ossibuchi morbidi e succosi, la presenza dei finocchi arricchisce il piatto donandogli un profumo particolare. Potete accopagnare questa variazione con dell'ottimo [risotto ai finocchi](#)

INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLO da 200 g - 4
FINOCCHI (coste) - 100 gr
CIPOLLE 1
VINO BIANCO ½ l
FARINA 40 gr
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BRODO DI CARNE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare questa ricetta, tagliate agli ossibuchi i nervetti, in modo che durante la cottura non si arriccino. Infarinate gli ossibuchi e fateli rosolare in padella con olio per circa tre minuti per lato o fino a doratura.



2 Togliete gli ossibuchi dalla padella e, nella stessa padella, fate appassire le cipolle.



3 Trasferite gli ossibuchi in una pirofila da forno e rivestiteli con la cipolla appassita, foglie di salvia, timo e scorzette di limone. Salata e pepate.

Bagnate con il vino e lasciate cuocere in forno per due ore a 180°C.



4 Di tanto in tanto bagnate la superficie degli ossibuchi con il fondo di cottura.

Durante la cottura allungate la salsa di cottura con il brodo di carne, affinché gli ossibuchi rimangano coperti di liquido. Passato questo tempo, aggiungete i finocchi tagliati a spicchi e lasciate cuocere il tutto ancora per 30 minuti.



5 Servite gli ossibuchi con tutte le sue verdure e il suo fondo di cottura.

CONSIGLIO

Come mai si chiama così?

L'ossobuco è una fetta di carne con al centro, proprio come ci indica il suo nome, un osso e il suo midollo osseo che va a sciogliersi durante la cottura e rende tutto molto saporito e cremoso.

Mi daresti qualche consiglio per non far arricciare la carne?

Certo! Innanzitutto prima di cuocere gli ossobuchi, bisogna praticare qualche piccola incisione intorno alla carne, in modo che durante la cottura non si arricci.

Come faccio a rendere la carne tenera?

La cosa fondamentale per evitare che indurisca è cuocerla in maniera lenta lenta girando spesso, e ovviamente allungando i tempi.

Posso mangiarla anche il giorno dopo?

Certo, chiudilo in un contenitore per alimenti e riponilo in frigorifero.