

SECONDI PIATTI

## Ossobuco profumato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **80 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

- 4 ossobuchi di vitello da 200 g ognuno
- 2 acciughe sotto sale
- 28 capperi sotto aceto
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 2 spicchi di aglio
- scorza di 1 limone
- 200 ml di vino bianco
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 bicchieri di latte.

### PREPARAZIONE



2 Mettete il vino in una casseruola e fate sfumare fino a quando non sentite più il sentore alcolico.



3 Tritare finemente le acciughe, i capperi, il prezzemolo, l'aglio ed il limone.



- 4 Mescolare in una ciotola il trito con l'olio extravergine di oliva e circa 8 cucchiari di cucchiari di vino dealcolizzato.



- 5 Salate e pepate l'ossobuco.

Cospargete il trito sulla carne e versate il latte nella ciotola dove avevamo mescolato il trito.



- 6 Trasferite un ossobuco con 1/4 del latte in un sacchetto per il sottovuoto, procedete nello stesso modo con gli ingredienti rimasti.

Create il sottovuoto nei sacchetti.



- 7 Mettete in una pentola con dell'acqua e cuocete a 75°C per 1 ora.



8 Alla fine apparirà così.



9 Completate la cottura in una casseruola d'acciaio con fondo pesante con brodo di carne il latte ormai profumato e 8 cucchiaini d'olio ,riducendo il fondo a crema.



10 Servite caldo guarnendo con un trito di prezemolo.

