

SECONDI PIATTI

## Ossibuchi con i funghi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [75 min](#)    COSTO:  
[medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Ossibuchi con i funghi, un modo un po' meno classico di prepararli ma sicuramente di gran gusto! A voi la scelta del tipo di funghi che più vi piacciono, noi per esigenze stagionali abbiamo utilizzato degli champignons che, ad ogni modo, ben si prestavano alla preparazione di questo piatto.

Accompagnate questi ossibuchi a piacere con del riso o della polenta fumante.

Se amate le ricette con i funghi, vi invitiamo a provare anche queste altre ricette gustose:

gnocchi panna e funghi  
arista di maiale ai funghi  
funghi champignon ripieni

## INGREDIENTI

OSSOBUCO DI MANZO 4  
SCALOGNO 2  
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)  
400 gr  
BRODO DI CARNE  
FARINA  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

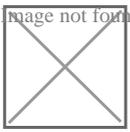
## PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere in un tegame sufficientemente ampio gli scalogni affettati finemente.



appena il soffritto sarà colorato mettere la carne leggermente infarinata e farla

rosolare



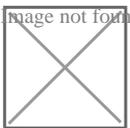
aggiungere un goccino di vino e tutti gli aromi che vuoi tu io ho messo (8 sale

pepe rosmarino origano salvia e menta)



e mettere i funghi freschi sopra e chiudere con il coperchio a metà cottura girate

la carne e..



piatto pronto

spero di non aver fatto danni



**2** Nel frattempo infarinate gli ossibuchi e tagliate i bordi in modo tale che non si arricino in cottura.





- 3 Quando lo scalogno sarà appassito ed appena colorato, toglietelo dal tegame e unite, al suo posto, gli ossibuchi che dovranno rosolare in modo uniforme.

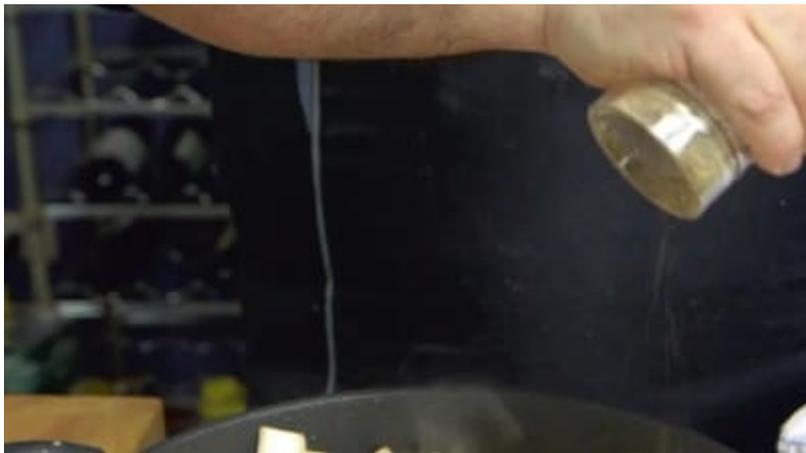


- 4 Quando la carne avrà cambiato colore su tutti i lati, unite nuovamente gli scalogni e continuate la cottura con successive aggiunte di brodo per circa un'ora.



**5** Nel frattempo pulite ed affettate gli champignons. Uniteli alla preparazione solo negli ultimi 10 minuti. Salate e pepate adeguatamente.





6 Servite, a cottura ultimata, gli ossibuchi con i funghi.

