

SECONDI PIATTI

## Ossobuco con piselli di cioccogolosa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 90 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Ossibuchi con i piselli, un classico dell'inverno magari serviti con una bella polenta fumante da intingere nell'intingolo di questo gustosissimo piatto.

### INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLO 4  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
SEDANO 1  
PISELLI 200 gr  
FARINA  
BRODO DI CARNE 1 l  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Affettate finemente la cipolla e mettetela ad appassire nella casseruola con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.



- 2 Incidete i bordi della carne per evitare che si arriccino in cottura, quindi infarinateli.





- 3** Quando la cipolla si sarà ammorbidita, toglitela dalla casseruola ed unite gli ossibuchi che dovranno rosolarsi a fuoco vivace su tutti i lati.



- 4** Mentre gli ossibuchi si rosolano, pelate ed affettate finemente la carota e togliete le fibre esterne del sedano con un pelapatate ed affettate anch'esso.

Riaggiungete le cipolle nel tegame una volta che gli ossibuchi avranno cambiato colore in modo uniforme.

Unite anche le carote ed il sedano.





**5** Aggiungete abbondante brodo e lasciate cuocere il tutto per un'ora - un'ora e mezza o fino a che gli ossibuchi risulteranno teneri.



**6** Aggiungete, infine, i piselli e lasciateli cuocere per una decina di minuti. Servite gli ossibuchi con i piselli di contorno e accompagnati da una polenta fumante.



