

SECONDI PIATTI

# Ossibuchi alla milanese tradizionali

di: *Maria*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Lombardia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **130 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLO da 200 g - 4

PASSATA DI POMODORO 300 gr

CIPOLLE media - 1

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

BRODO DI CARNE 1 l

VINO ROSSO 1 bicchiere

BURRO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

FARINA 50 gr

SCORZA DI LIMONE di 0,5 limone -

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

# PREPARAZIONE

**1** Fare dei tagli sul dorso degli ossobuco, per evitare che si arricci durante la cottura. In una padella, abbastanza larga, da contenere in piano tutti gli ossobuco, scaldare l'olio e il burro, mettere a rosolare gli ossobuco, precedentemente infarinati, da entrambi i lati, toglierli e metterli da parte. Nella stessa padella aggiungere il sedano, la carota e la cipolla, precedentemente tritati, cuocete le verdure a fiamma dolce, fino a loro doratura, rimettere gli ossobuco, insaporire di sale e pepe. Appena inizia a sfrigolare, sfumare con il vino e lasciare evaporare, aggiungere la passata di pomodoro, lasciare cuocere a fiamma dolce, per 2 ore, girando ogni 30 minuti gli ossobuco, se in cottura la salsa dovesse asciugarsi troppo aggiungere il brodo di carne. A fine cottura gli ossobuco devono avere la carne tenera, che si stacca dall'osso. A cottura ultimata, togliamo gli ossobuco e li teniamo in caldo, a parte prepariamo la gremolata, con la scorza di limone, l'aglio e il prezzemolo, tritati finemente, aggiungere la gremolata nella salsa di cottura, lasciamo insaporire ancora per 2 minuti, regolando di sale se serve. Servire gli ossobuco con la sua salsa di cottura, accompagnato da un risotto alla milanese.