

SECONDI PIATTI

Ossibuchi con cipolle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [130 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ossibuchi con cipolle: una ricetta che richiede un po' di tempo ma che vi renderà tantissimo sapore! Prendete ottimi ingredienti e seguite il video, vedrete che sarà facilissimo! Una ricetta facilissima da fare e dal risultato eccellente. Provatela e ci darete ragione!

INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLONE 4
CIPOLLE bianche - 7
PANCETTA (TESA) fette - 5
VINO BIANCO 1 bicchiere
BRODO DI CARNE 500 ml
FARINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALVIA 2 foglie
SALE

PREPARAZIONE

1 Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, quindi

aggiungete la cipolla tagliata grossolanamente che dovrà stufare a fuoco moderato.



- 2 Incidete gli ossi buchi sul bordo, in questo modo l'ossobuco non si arriccerà in cottura, quindi infarinateli leggermente.





3 Fate scaldare dell'olio in un'altra casseruola, sufficientemente grande da poter ospitare tutti gli ossibuchi.

Tagliate la pancetta a pezzettini ed unitela alla casseruola con l'olio insieme alla salvia e fatela rosolare a dovere.





- 4 Aggiungete, ora, gli ossibuchi che dovranno rosolare fino a cambiare colore in modo uniforme.



- 5 A questo punto sfumate con del vino bianco lasciando il tutto a fuoco vivace affinché la parte alcolica del vino possa evaporare velocemente.



- 6 Una volta evaporato il vino, aggiungete alla casseruola anche le cipolle e del brodo a copertura.



- 7 Qualora il brodo non fosse salato, aggiungete anche del sale.

Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere per circa 2 ore o fino a quando la carne non sarà davvero molto tenera. Controllate durante la cottura che la preparazione sia sempre umida, altrimenti aggiungete altro brodo o un pochino d'acqua.

Al termine della cottura, servite gli ossibuchi accompagnandoli con il loro fondo di cottura a base di cipolle.

