

SECONDI PIATTI

Ossibuchi di tacchino in gremolata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

OSSOBUCO DI TACCHINO 8

FARINA 1 cucchiaio da tavola

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

BRODO DI CARNE 1 mestolo

PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiari da
tavola

SCORZA DI ARANCIA (di 0,5 arancia) -

SCORZA DI LIMONE (di 0,5 limone) -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

BURRO 1 cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite gli ossibuchi di tacchino da eventuali schegge d'osso e praticate qualche taglietto sui bordi in modo che mantengano la forma durante la cottura.

Infarinateli bene e scrollate l'eccesso di farina.



- 2 Fate spumeggiare olio e burro in una padella e fatevi rosolare gli ossibuchi.



- 3 Sfumate con poco vino bianco.



4 Regolate di sale e pepe, aggiungete il brodo e lasciateli cuocere per 25 minuti.



5 Poco prima di terminare la cottura unite il prezzemolo tritato e la scorza grattugiata degli agrumi.



- 6 Rigate gli ossibuchi nella gremolata e serviteli caldi nappati con la loro salsa. Accompagnate, volendo, con pisellini al burro.