

SECONDI PIATTI

Ossobuco alla milanese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ossobuco alla milanese, se chiedete un piatto che rappresenti Milano probabilmente avrete questa risposta! Si tratta di una antica ricetta lombarda come già si capisce dal nome, ma è diffusa in tutta Italia soprattutto al nord, molto semplice da preparare e soprattutto molto gustosa, diffusa in tutta Italia anche poi in base alla regione in cui si prepara ci possono essere piccole differenze.

L'ingrediente che la fa da padrone è un tipo di carne particolare, che si chiama proprio ossobuco, questo taglio si ricava dal taglio trasversale dello stinco del vitello intorno al quale resta tutta la polpa che crea una sorta di medaglione.

L'ossobuco alla milanese è un piatto speciale, un

fiore all'occhiello della cucina lombarda.

Si tratta di una ricetta molto antica, fonti storiche infatti testimoniano che già nel '700 era preparato per i nobili che lo amavano molto. In realtà ci sono molti modi di prepararlo e in base a come lo si fa si può parlare di secondo piatto di carne o di piatto unico. Le fettine di carne devono essere possibilmente di vitella e altre quattro o cinque centimetri in modo che ci sia una buona porzione di polpa con l'osso al centro nel quale stazionava il midollo.

Buono, semplice e saporito questo piatto con l'ossibuco conquisterà anche i palati più difficili! Una ricetta tradizionale lombarda ma che per sua bontà entrerà nelle case di tutti!

Ossibuchi di vitello, vino bianco e la classica gremolata per aromatizzare... Questo piatto, con il classico [risotto](#) alla milanese con lo zafferano, diventa un piatto unico davvero spettacolare!

Se cercate altre ricette per fare l'ossobuco, ecco altre idee gustose:

[ossobuco all'arancia](#)

[ossobuco al limone](#)

[ossobuco con i piselli](#)

INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLO 1,2 kg

BURRO 80 gr

VINO BIANCO 80 ml

SCORZA DI LIMONE di 1/2 limone -

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALVIA 3 foglie

ROSMARINO 1 rametto

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BRODO DI CARNE

FARINA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta degli ossobuchi alla milanese per prima cosa infarinate la carne da ambo le parti.



2 In un largo tegame fateli rosolare in metà del burro.

Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare; regolate di sale e pepe.

Coprite il tegame e fate cuocere a fuoco basso rigirandoli di tanto in tanto e bagnandoli con il brodo secondo necessità. cuocere coperto a fuoco basso per circa 2 ore 2 ore e mezza fino a che risultino molto teneri.





3

Nel frattempo preparate la gremolata tritando finemente l'aglio, il prezzemolo, la buccia di limone, la salvia e il rosmarino.



4

Poco prima di servire unite la gremolata all'intingolo insieme al rimanente burro ed amalgamate



NOTE

Qualche curiosità sull'ossobuco?

Nel 2012, durante la quinta edizione dell' International Day of Italian Cuisines, l'ossobuco in gremolata alla milanese è stato eletto piatto italiano dell'anno. Non è un caso, visto il successo globale della ricetta che viene ormai proposto in numerose varianti, da cui spesso si deve diffidare: l'ossobuco vero è la parte posteriore dello stinco di vitello, quello con la carne più morbida e succulenta intorno all'osso.

Qual è il modo più tradizionale di cuocerlo?

Il tipo di cottura tradizionale prevede l'irrorazione della carne con vino, che viene poi fatto evaporare. L'ossobuco a questo punto va rosolato e girato di continuo bagnando via via con del brodo la carne in modo che non si secchi. Esiste però anche la tecnica alla francese, che prevede la copertura totale della carne con il brodo fino al totale assorbimento.

Cos'è la gremolata?

La gremolata citata nella ricetta è un condimento che va posto sul piatto solo a tavola, appena prima di servire, fatto con un trito di prezzemolo, aglio, buccia di limone.