

SECONDI PIATTI

# Ossobuco alla milanese

di: *Cookaround*

---

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. 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.

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!

## INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLO 4  
BURRO 60 gr  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
LIMONE scorza - ½  
SPICCHIO DI AGLIO ½  
SALVIA 2 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.

In un largo tegame fateli rosolare in metà del burro.



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



**3** Coprite il tegame e fate cuocere a fuoco basso rigirandoli di tanto in tanto e bagnandoli con il brodo secondo necessità.

Nel frattempo preparate le 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.

NOTE