

SECONDI PIATTI

## Ossobuco di vitellone all'arancia

di: *silvestra*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Ossobuco di vitellone all'arancia, un secondo piatto ricco di sapore. Il tipico sapore agro-dolce dell'arancio conferisce a questo piatto un carattere tutto particolare.

Da servire a piacere con della polenta o anche con dell'ottimo risotto alla milanese, questi ossibuchi sono l'ideale per condividere con i proprio cari un momento di festa.

### INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLONE 4

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ARANCE biologiche - 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

FARINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate un trito di cipolla, sedano, carota e prezzemolo e fatelo stufare nel tegame con un giro d'olio extravergine.







**2** Incidete i bordi degli ossibuchi cosicché non si arriccino in cottura.

Infarinateli e metteteli a rosolare nel tegame con le verdure, spostando quest'ultime di lato.

Salate e pepate a piacere.

Sfumate con il vino bianco e aromatizzate con la scorza grattugiata dell'arancia.









- 3 Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, bagnate con il succo delle arance.



- 4 Lasciate cuocere gli ossibuchi per almeno un'ora e mezza aggiungendo, via via al bisogno del brodo di carne.



- 5 A parte cuocete del riso a piacere, anche bianco va benissimo. Modellatelo in uno stampo

che rovescerete nel piatto da portata.

Impiattate anche gli ossibuchi con il sughetto di cottura.

Ultimate ciascun piatto con la scorza d'arancia a filetti.



