

OSSIBUCHI IN GREMOLADA ALLA MILANESE

PORTATA: secondo piatto cucina regionale Lombarda

STAGIONALITÀ: inverno

PORZIONI: 4

INGREDIENTI:

INGREDIENTI	QUANTITÀ	INGREDIENTI	QUANTITÀ
Ossibuchi alti 4 cm circa	4	Prezzemolo tritato	3 g
Polpa di pomodoro fresco	120 g	Scorza grattugiata limone	½
Burro	50 g	Pepe e sale	
Vino bianco secco	20 dl	rosmarino	2 g
Fondo bianco di vitello	20 dl	Carote	60 g
Gherigli di noci	20 g	Cipolla	60 g
		Sedano	60 g

PREPARAZIONE:

Soffriggere in 30 g di burro gli ossibuchi infarinati e conditi Dorare da entrambi i lati per 2 minuti, sgocciolare e conservare al caldo eliminando il grasso di cottura.

Rosolare una parte di sedano, carote e cipolle a tagliate a brunoise, unire gli ossibuchi ed il vino, lasciare evaporare, bagnare con il fondo di vitello e la polpa di pomodoro.

Cuocere in forno a 180 °C per 2\3 ore.

Servire gli ossibuchi con la salsa di cottura le verdure e il trito di prezzemolo, rosmarino e limone grattugiato.