



RISTORANTE EL BRELLIN - MILANO
OSSOBUCO ALLA MILANESE



RICETTA PER
6 persone



PREPARAZIONE
90 minuti



LIVELLO
medio



PERFETTA CON
NIPOZZANO
RISERVA

INGREDIENTI:

1 casseruola che possa accogliere la carne in un unico strato - 6 ossibuchi alti 3/4 cm - 80 gr di burro - 1 bicchiere di vino bianco secco - 2 cucchiari di passata di pomodoro - brodo - 1 cipolla - 1/2 carota - 1 costa di sedano - Farina - Sale - Noce moscata

PREPARAZIONE:

Fate fondere il burro in una casseruola larga. Adagiate gli ossibuchi ben infarinati e salati, senza sovrapporli. Girateli per rosolarli bene, in modo uniforme. Aggiungete la cipolla, la carota e il sedano tritati e bagnate con il vino bianco.

Una volta evaporato l'alcool aggiungete il pomodoro e il brodo, fino a coprire leggermente la carne. Incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco lento.

Nel frattempo preparate la gremolata, tritando insieme le erbe e la scorza del limone. 10 Minuti prima che gli ossibuchi siano pronti aggiungete la gremolata e una "grattugiata" di noce moscata.

Serviteli caldissimi, irrorati dal fondo di cottura. L'ideale è l'ossobuco con un risotto alla milanese, cremoso e ben mantecato.