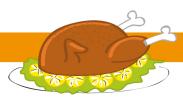
Secondi piatti



Ossobuco - Visualizza sul sito di Sconosciuto

postato da Line

secondo piatto - carne - aromi

1,500 kg d<mark>'ossobuc</mark>o 250 gr di carote 250gr di cipolla olio d'oliva 4 pomodori 6 foglie di salvia basilico mazzetto misto di aromi 1/4 | di vino bianco 1 dado sale,pepe

cremolata

prezzemolo tritato '1 spicchio d'aglio 1scorza di limone grattugiata 1scorza di arancia grattugiata

Grattugiare le carote, le cipolle, fatele appassire nell'olio d'oliva senza fretta, quando sono quasi brunite, aggiungere la polpa di pomodoro a cubetti, il mazzetto misto di aromi, il basilico, la salvia, coprite e fate cuocere a fiamma bassa nella padella con un po' di olio d'oliva. Fate rinvenire l'ossobuco leggermente infarinato, a mano a mano mettette i pezzetti nella padella dove cuociono i legumi, deglassare con il vino bianco, versare nella preparazione quanto basta d'acqua per coprire la carne.Aggiungere il dado rimescolando affinchè si sciolga, salare e pepare. Lasciare cuocere a fuoco lento.

passi gli ossobuchi nella farina e li metti una teglia con un po' di olio e uno spicchio di aglio, quando sono rosolati li sfumi con del vino bianco, metti pepe, 3/4 acciughe, un trito di prezzemolo e la buccia grattata di un limone. Termina la cottura con brodo vegetale o di dado.

C'à anche chi li fa con un trito di cipolla, sedano carote e sugo di pomodoro.

Postata da Pluna

Per 4 ossobuco

Taglio un po' i bordi perche' non si arricci. Mischio: 1/2 cucchiaino di paprica Pepe nero 1 cucchiaino di sale 1 cucchiaio di farina questo trito lo strofino sugli ossobuchi.

Poi li passo leggermente in padella con l'olio da tutte due i lati li tolgo e li metto nel piatto.

Prendo 1 cipolla,un spicchio di aglio tritati aggiungo a dadini 2 carote, un porro e un po' di sedano e una foglia di alloro, faccio stufare.

Aggiungo ca. 2 dl. di vino bianco faccio vaporare

Metto una scatola di pelati e 2 dl di brodo di verdura. Faccio cucinare 5 min. Aggiungo la carne e faccio cucinare a fuoco lentissimo per ca. 45 min.