



Ossobuco - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da Line

secondo piatto - carne - aromi

1,500 kg d'ossobuco  
250 gr di carote  
250gr di cipolla  
olio d'oliva  
4 pomodori  
6 foglie di salvia  
basilico  
mazzetto misto di aromi  
1/4 l 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 mettete 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 affinché si scioglia, 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'è 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.