

SECONDI DI CARNE

Ossibuchi di vitello alla milanese

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Ossibuchi di vitello	4
Burro	80 g
Concentrato di pomodoro	2 cucchiaini
Cipolla	1/2
Farina	
Vino bianco secco	
Carota	1
Sedano	1 costa
Sale	
Pepe	

PER LA GREMOLATA

Prezzemolo	
Limone (scorza)	1/2

■ Preparazione

- 1 In una casseruola scaldate il burro e poi fatevi appassire la cipolla tritata. Adagiatevi gli ossibuchi infarinati e fateli colorire a fuoco vivace rigirandoli spesso.
- 2 Salate e pepate. Dopo alcuni minuti versate il vino e quando è evaporato aggiungete un bicchiere di brodo, sedano e carota tritati.
- 3 Cuocete a fuoco basso e a recipiente coperto per mezz'ora aggiungendo brodo se necessario. Versate il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua calda e mescolate con cura.
- 4 Preparete la "gremolata" tritando finemente la buccia (solo la parte gialla) di limone e un ciuffo di prezzemolo. Unitela agli ossibuchi, girateli con cura.
- 5 Lasciate sul fuoco ancora per 5 minuti. Vini di accompagnamento: Valtellina Superiore Inferno DOC, Chianti Classico "Riserva" DOCG, Marchese Di Villa Marina Rosso VdT Di

Sardegna.