



OSSIBUCHI ALLA MILANESE

Gli ossibuchi alla milanese rappresentano una tipica e deliziosa ricetta della tradizione lombarda.

Famoso e apprezzato sin dal XVIII secolo, questo piatto in origine non prevedeva l'uso del pomodoro, ancora poco conosciuto ed usato; la modifica venne apportata solo alla fine del secolo. Di conseguenza ci siamo attenuti alla ricetta originale, ma con la possibilità di aggiungere il pomodoro. Piccola curiosità: per i veri intenditori esiste un'apposita forchettina, chiamata "esattore", per estrarre e gustare al meglio il midollo all'interno degli ossibuchi.



Difficoltà :media **Tempo di preparazione** :10' **Tempo di cottura** :90

Ingredienti per 4 persone



- Ossibuchi di vitello 4
- Sedano 50 g
- Carota 50 g
- Cipolla 50 g
- Farina q.b.
- Olio 3 cucchiari
- Burro 80 g
- Vino bianco secco 1 bicchiere
- Brodo vegetale 1 l
- Salvia 3 foglie



- Rosmarino 1 rametto
- Passata di pomodoro (facoltativa) 3 cucchiari
- Prezzemolo 1 mazzetto
- Aglio 1 spicchio
- Scorza di limone $\frac{1}{2}$
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

Incidere gli ossibuchi ai lati per evitare che si arriccino in cottura, infarinarli appena in modo omogeneo e rosolarli su entrambi i lati nell'olio. Saltarli e toglierli dalla casseruola, in modo da poterci versare il vino e deglassare il fondo di cottura. Una volta evaporata la parte alcolica del vino conservare da parte il liquido e mettere in pentola il burro con la carota, la cipolla e il sedano tagliati finemente. Quando le verdure saranno appassite aggiungere la carne, far insaporire e aggiungere il fondo di

cottura conservato all'inizio (nel caso volette aggiungere la passata di pomodoro basterà mescolarla al fondo di cottura). Coprire con brodo caldo, da aggiungere ogni volta che la carne risulti troppo asciutta, e unire salvia e rosmarino. Mettere un coperchio avendo cura di lasciare uno spiraglio per far sfiatare e cuocere per circa un'ora e mezza a fuoco basso. Preparare la gremolada, ossia un trito di aglio, prezzemolo, scorza di limone, sale e pepe da versare in pentola qualche minuto prima di spegnere il fuoco. Servire ben caldo, accompagnato dal tipico risotto alla milanese con lo zafferano.



Consigli



Agli ossibuchi Lina Esposito di [Vino e Cioccolato di Napoli](#) abbina un rosso Curtefranca di Cà del Bosco dalle esuberanti note di frutta rossa come prugna e ciliegia, con un sottofondo di note speziate e un tocco di liquirizia. Dal profumo fresco e vinoso con note appena erbacee, risulta ideale per questo piatto dai sapori corposi