

Ossobuco quasi alla milanese

Scritto da Cristina Bruno

Sabato 20 Ottobre 2012 17:09 - Ultimo aggiornamento Sabato 20 Ottobre 2012 17:17

Ossobuco e gremolada

L'ossobuco è un piatto tipico della cucina milanese. La ricetta che propongo è molto simile a quella classica. L'ossobuco è facile da preparare e, servito con la polenta, è un ottimo piatto unico.



Dosi per quattro persone: 4 ossibuchi, sale, olio, un cucchiaio di farina, passata di pomodoro, mezza cipolla; per la gremolada: un ciuffo di prezzemolo, aglio, la scorza grattugiata di mezzo limone.

Fare un soffritto con olio e cipolla e quindi aggiungere gli ossibuchi. A metà cottura aggiungere la passata di pomodoro e per rendere il sugo più corposo versare un cucchiaio di farina e mescolare bene perché non si formino grumi. A fine cottura aggiungere la gremolada ovvero un pesto fatto di aglio, prezzemolo e buccia di limone. Servire caldo accompagnato da polenta.