

Ossobuchi di martino *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Salate gli ossibuchi con il sale integrale e poi spolverateli con la farina. Scaldate bene una padella con bordi alti e fate arrostire gli ossibuchi in abbondante olio.

Tagliate la cipolla a fette grosse e le carote a rondelle.

Girate gli ossibuchi e aggiungete le verdure, poi aggiungete un po' di brodo e coprite con il coperchio.

Fate cuocere per un'ora a fiamma bassa e se necessario aggiungete brodo.

Al termine della cottura, servite con una spolverizzata abbondante di buccia di limone grattugiata e, se lo gradite, con un classico risotto alla milanese.

Consigli

Per preparare la ricetta in modo ottimale, acquistate solo ossibuchi di vitello, per la precisione la parte posteriore della tibia del vitello o vitellino.

Curiosità

L'ossobuco è una delle ricette che hanno fatto la storia della gastronomia italiana nel mondo, ed è uno dei più amati, cucinati ed imitati anche all'estero. La sua storia sembra essere tutto sommato recente, perchè le sue origini sembrano risalire al 1800, ma la sua fama è davvero indubbia. Lo è perchè è un piatto non eccessivamente costoso, buono, non molto difficile da preparare e soprattutto completo, in particolar modo quando servito con un buon risotto oppure un accompagnamento di polenta. Si tratta quindi di un piatto per tutta la famiglia, molto probabilmente così noto all'estero perchè portato fuori confine dai nostri emigranti. Nel 1891, il celebre cuoco Pellegrino Artusi incluse la ricetta nel suo famosissimo ricettario dal titolo Scienza in Cucina e l'Arte del Mangiare Bene.

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Cottura 60 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Ossibuchi di vitello (2 ossibuchi di vitello)

Cipolle

Carote

Limone (la buccia grattugiata di mezzo limone)

Sale grosso integrale

Farina

Olio

Brodo di carne 500 grammi