

# Ossobuco di vitello gremolata



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione



Tempo richiesto

ca. 120 minuti



Difficoltà

Media - Per appassionati



Dosi

4 persone

## Caratteristiche



Piatto

Carne - Ossibuchi



Prodotto tipico

Vitello - Km 0



Adatto in

Inverno - Pranzi in compagnia

## INGREDIENTI

### Ossibuchi

- 880 g di ossibuchi
- 8 g di condimento (sale e pepe)
- 10 g di farina bianca
- 0.4 dl di olio d'arachidi
- 72 g di cipolle
- 4 g di aglio
- 64 g di carote
- 42 g di sedano rapa
- 54 g di porro
- 28 g di polpa di pomodoro
- 4 g di salvia fresca
- 4 g di origano
- 0.8 dl di vino bianco da cucina
- 6 dl di fondo bruno chiaro
- 60 g di pomodori pelati senza semi

### Guarnizione

- 3.8 g di aglio
- Limoni (scorza qualche pezzo)
- 8 g di prezzemolo a foglie lisce

## Ossibuchi

## Impiattare

### PROCEDIMENTO

1. Incidere la pelle degli ossibuchi;
2. Pelare e tritare finemente le cipolle e l'aglio (senza il germe);
3. Lavare, pelare e tagliare le carote, il sedano rapa e il porro a dadini (brunoise);
4. Pelare, togliere i semi e tagliare a dadi i pomodori (concassé);
5. Tritare finemente l'aglio, la scorza di limone e il prezzemolo per la "gremolata";
6. Lavare, sfogliare e tritare le erbe aromatiche;
7. Condire la carne e cospargerla leggermente con la farina;
8. Scaldare l'olio in una brasiera;
9. Colorare gli ossi buchi da ambo le parti;
10. Togliere dalla brasiera ed eliminare l'olio superfluo;
11. Aggiungere le cipolle e la verdura a dadini e farla rinvenire;
12. Aggiungere la polpa di pomodoro e lasciar tirare per qualche istante;
13. Rimettere la carne e aggiungere l'aglio;
14. Deglassare con il vino bianco, aggiungere le spezie, lasciar ridurre e glassare;
15. Bagnare con il fondo bruno fino a copertura della carne;
16. Coprire e brasare girando e arrosando di tanto in tanto gli ossibuchi;
17. A cottura quasi ultimata aggiungere i dadi di pomodoro;
18. Eventualmente ridurre e legare leggermente la salsa;
19. Aggiustare di gusto.

Servire l'ossobuco coperto con la salsa e cospargere di gremolata.