

# Rassegna di Cucina Regionale Italiana

Piatti proposti da **Giovedì 22 a Domenica 25 marzo 2012**

- Il Ricettario -

## Ossobuco con Risotto alla Milanese



Ingredienti:

- 4 trozos de Ossobuco de Ternera (posiblemente la parte baja)
- Harina Blanca
- Mantequilla 50gr
- Cebolla 1/4
- Caldo de Carne (1 cazo)
- Salsa de Tomate
- Sal

Para la "Gremolada", (la salsita con la que se cubren los ossobuchi)

- Ralladura de corteza de 1 limón
- Ajo, 1/2 gajo (facultativo)
- Anchoa, 1
- Perejil, un puñado

### **Ossobuco.**

Dorar en una cacerola la cebolla en mantequilla, añadir los trozos de Ossobuco pasados previamente en harina blanca.

Versar un poco de caldo, tomate, sal y dejar cocer tapado durante hora y media, hasta tener una texturta "glaseada".

Aparte preparar la Gremolada en frio, mezclando los ingredientes picados, ajo, corteza de limón, perejil y la anchoa, y versar encima de los Ossobuchi.

### **Risotto alla Milanese, con tuetano y azafrán**

Sofreir la cebolla con mantequilla y un poco de tuetano de buey, añadir el arroz y el azarfrán, tostar a fuego vivo y añadir el vino blanco. Mezclar hasta que se haya evaporado y añadir caldo hasta llegar a cocción (unos 18 minutos). Mantecar con Grana Padano y servir "all'onda", es decir muy meloso, como acompañante del Ossobuco. ¡¡Disfrutad!!