

OSSOBUCO ALLA MILANESE

*Ingredienti per 4 persone

- Ci vogliono 4 fette di garetto di vitello
- Ci vuole una cipolla
- Ci vogliono 4 pomodori
- Ci vuole un cucchiaio di brodo
- Ci vuole un cucchiaio di vino bianco
- Ci vuole un mezzo prezzemolo
- Ci vuole uno spicchio d'aglio
- Ci vuole un limone
- Ci vuole della farina
- Ci vogliono 2 cucchiai d'olio d'oliva
- Ci vogliono del sale e del pepe

*Il materiale:

- Ci vuole la pentola
- Ci vuole un coltello
- Ci vuole una grattugia



(Ossobuco alla milanese)

Pulite e lavate i pezzi di garetto, poi infarinateli.

Pelate la cipolla.

Tagliate i pomodori a pezzetti.

Fate scaldare l'olio, fate soffriggere i pezzi di carne rimestandoli.

Aggiungete la cipolla. Incorporate i pomodori mescolateli, salate e pepate.

Cuocete in la pentola la carne con il vino bianco e aggiungete il brodo.

Coprite et lasciate cuocere a fuoco molto basso durante un'ora e trenta.

Assaggiate e aggiustate il condimento della salsa.

Lavate il prezzemolo, staccate le foglie e tritatele.

Grattugiate il limone. Pelate et tritate l'aglio.

Mescolate il prezzemolo , l'aglio e il limone.

Quando la carne è cotta, toglitela.

Fate ridurre la salsa durante alcuni minuti a fuoco vivo.

Rimettete la carne in pentola.

Completate di aglio, di limone e di prezzemolo.

Servite molto caldo.



(Ossobuco alla milanese)