



OSSOBUCO ALLA FIORENTINA

1 ossobuco per ospite

1 gambo di sedano

1 carota

1 cipolla rossa media

4 cucchiaini olio e.v.o.

400 Gr. pomodori pelati o polpa di pomodoro

1 limone (scorza)

2 cucchiaini di farina

80 Gr. burro

1 bicchiere vino bianco secco

$\frac{1}{4}$ di lt. di brodo vegetale caldo

Considerando che dovrà contenere tutti gli ossibuchi ben stesi uno accanto all'altro, scegliere una padella piuttosto ampia.

Ridurre in dadolata le verdure quindi lasciarle dorare nella padella con l'olio. Aggiungere il pomodoro e lasciar cuocere la salsa per 10 minuti, regolando di sale.

OSSOBUCO ALLA FIORENTINA

Incidere il bordo di ogni ossobuco in modo da tagliare soltanto la pellicina ed il grasso esterno (non devono essere tolti!) così che cuocendo l'ossobuco non si arriccerà. infarinati e dorarli in padella con il burro da ambo i lati. Grattugiarvi sopra la scorza di limone e il vino bianco. Lasciar evaporare.

Allungare la salsa di pomodoro con un ramaiolo di brodo vegetale, quindi aggiungerla agli ossibuchi, abbassare la fiamma al minimo e coprire bene con un coperchio.

Gli ossibuchi così ottenuti devono cuocere 3 ore su fiamma bassissima, abbiate cura di sorvegliarli ed aggiungere del brodo qualora si asciugassero troppo. È facile che gli ossibuchi si attacchino al fondo della padella, quindi il mio consiglio è quello di utilizzare uno spargifiamma e di assicurarsi sempre che il liquido di cottura non sia solo sopra agli ossi buchi ma anche sotto!

per valutarne la cottura si utilizza una forchetta, se si bucano molto facilmente sono pronti.

Ottimi serviti con il risotto allo zafferano, da provare serviti con flan di verdure... vedi ricetta