Elvea, L'Italie chez vous

Ossobuco, gremolata de basilic et risotto au safran



Ingrédients pour 4 Personnes

4		jarrets de veau
3	cuillères à soupe de	farine
50	g de	beurre crème
1		oignon
1		carotte en cubes
1	branche de	céleri
15	dl de	vin blanc sec
1	boîte de	ELVEA Polpa di pomodoro
1		citron
1	brin de	basilic frais
2	tasse de	riz pour risotto
1		oignon
2	dl de	vin blanc sec
10	dl de	bouillon de volaille
1	pincée de	safran
50	g de	fromage parmesan
		poivre
		sel
		huile d'olive

Préparation

- Séchez les jarrets à l'aide d'un papier cuisine. Passez-les dans la farine. Faites fondre le beurre dans une braisière. Dorez-y les jarrets sur les deux faces. Retirez la viande de la braisière.
- Faites revenir l'oignon avec la carotte et le céleri dans la graisse de cuisson. Ajoutez le vin, le fond de veau et la polpa. Redéposez les jarrets dans la casserole et portez à ébullition.
- Baissez le feu. Faites cuire la viande pendant 2 heures à couvert. Entre-temps nettoyez le citron et râpez-en l'écorce. Hachez finement l'ail. Effeuillez les feuilles de la branche de basilic et hachez-les également finement. Mélangez les râpures de citron avec l'ail et le basilic. La gremolata est prête.
- Assaisonnez l'ossobuco de poivre et de sel et parsemez-le de gremolata de basilic.

- Faites revenir le riz pour risotto avec l'oignon émincé pendant 5 min. à feu doux dans de l'huile d'olive. Ajoutez le safran et remuez régulièrement.
- Déglacez au vin blanc et ajoutez une louche de bouillon. Laissez réduire, en remuant régulièrement. Ajoutez du bouillon jusqu'à ce que le riz soit prêt. Cela prend environ 18 min.
- Incorporez la crème et le parmesan au risotto jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Assaisonnez de poivre et de sel.