



Elvea, festa all'italiana

Ossobuco con gremolada di basilico e risotto allo zafferano



ingredienten voor 4 Persone

4	ossibuchi di vitello
3 cucchiari da tavola di	farina
50 g di	burro
1	ajunen
1	carota tagliata a cubetti
1 gambo	sedano
15 dl de	vino bianco
1 scatolette di	ELVEA Polpa di pomodoro
1	limone
1 ramoscelli	verse basilicum
2 tazzina	riso da risotto
1	ajunen
2 dl de	vino bianco
10 dl de	brodo di volatili
1 bustina	zafferano
50 g di	parmigiano
	pepe
	sale
	olio d'oliva

Preparazione

- Asciuga gli ossibuchi con carta da cucina. Passali nella farina. Fai fondere il burro in una padella. Fai cuocere gli ossibuchi fino a quando imbruniscono su entrambi i lati. Togli la carne dalla padella.
- Fai soffriggere cipolla, carota e sedano. Aggiungi il vino, il sugo di vitello e la polpa di pomodoro. Rimetti nella padella gli ossibuchi e porta a ebollizione.
- Abbassa la fiamma. Fai cuocere la carne, coperta, per 2 ore. Nel frattempo pulisci il limone e grattugiane la scorza gialla. Trita molto finemente l'aglio. Stacca le foglioline dal rametto di basilico e trita finemente anche queste. Mescola la scorza di limone grattugiata con l'aglio e il basilico. Questa è la tua gremolada.





Elvea, festa all'italiana

- Aggiusta il sapore dell'ossobuco con pepe e sale e cospargilo della gremolata al basilico. Ottimo con il risotto allo zafferano.
- Fai soffriggere per 5 minuti in olio d'oliva, su fiamma bassa, il riso da risotto con la cipolla tagliata sottile. Aggiungi lo zafferano e mescola regolarmente.
- Bagna con il vino bianco e aggiungi un mestolo di brodo caldo. Fai assorbire, mescolando regolarmente. Continua ad aggiungere brodo fino a quando il riso è cotto. Ci vogliono ca. 18 min.
- Mescola al risotto la panna e il parmigiano, fino a ottenere un composto cremoso. Condisci con pepe e sale.

