



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 |

