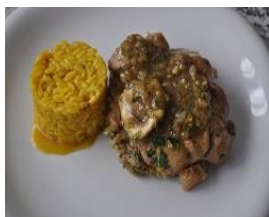


Ossobuco con gremolada alla milanese

Fra i piatti che mia madre metteva in tavola alla domenica, l'ossobuco, quando lo preparava, era sempre ben accolto.



E non ne avanzava mai!

Per i più golosi, poi, metteva preparava pure dei *buchi* in più... in modo che ci fosse un'ulteriore dose di midollo da estrarre...

E, quando mi capita, questa è una specialità che amo preparare anch'io; magari proprio di domenica, quando ci sono magari ospiti e un po' più di tempo da dedicare ai fornelli, visto che non si tratta di una preparazione che richieda poco tempo e attenzione.

Qui ho cercato di mostrare, con foto e descrizioni, come lo preparo io.

Le dosi però sono molto soggettive... io per esempio utilizzo una quantità di cipolla decisamente superiore; anche perché ne aprofitto per rosolare con quella riservata alla carne anche quella che mi occorrerà per preparare [il risotto giallo](#), tappa obbligata per gustare al meglio questa delizia!

E per quanto riguarda l'uso di burro (*e per chi vuole anche di un filo d'olio EVO*) penso che ognuno debba regolarsi secondo il proprio gusto: in fondo non stiamo cucinando un piatto da proporre a una giuria inflessibile ma qualcosa che asseconi i gusti nostri e dei nostri commensali!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per quattro persone:

ossobuco (ca. g 250 cad.)	pz.	4
cipolla	pz.	1
burro	▮	QB.
vino bianco	cc	100
brodo di manzo	cc	100
limone (scorza)	pz.	1
prezzemolo	mazzetto	1
sale e pepe	▮	QB.

Preparazione:

Preparare la carne, incidere la pellicina esterna (altrimenti s'arriccerà in cottura) ed eventualmente - e per comodità - fermarla con uno spago.

Tritare e far disfare una ventina di minuti col burro la cipolla (*e preparare così anche la cipolla per l'eventuale risotto!!!*)

Finire di disfare la cipolla (eventualmente riservare quella per il risotto)

Infarinare l'ossobuco e scuoterlo per eliminare la farina in eccesso quindi farlo rosolare bene da tutti i lati nel tegame in cui si è rosolata la cipolla.

Volendo evitare di bruciare, in questa fase, la cipolla, la si può togliere momentaneamente e poi aggiungere nuovamente a rosolatura ultimata, prima di sfumare col vino... (come per la mia [preparazione di base per il risotto](#)).

In questo caso, potrebbe essere necessario aggiungere ancora un po' di burro.

Far sfumare il vino bianco per qualche minuto e poi coprire col brodo.

Appena inizia a sobbollire, abbassare il fuoco e lasciar cuocere per circa un'ora e mezza. Il sugo si deve restringere ma mai asciugare completamente. Conviene quindi tenere un po' di brodo caldo a portata di mano per aggiungerne, a poco per volta, se necessario.

Mentre la carne cuoce (e magari anche aver tutto pronto per il risotto...) si può cominciare a preparare la gremolada: prendere la scorza, solo la parte gialla, di un limone e tritarla fine insieme ad aglio e prezzemolo; qui è importante il gusto individuale nel bilanciare a proprio piacimento questi tre aromi (io tendo a lasciar prevalere un po' il gusto del limone...).

A cottura ultimata (la carne sarà ben staccata dall'osso) condire con la gremolada, mescolare bene con la salsa e lasciar cuocere ancora un paio di minuti per amalgamare i sapori.

E ora, in tavola!

... idealmente accompagnato dal [risotto giallo alla milanese](#)