



# Italia a Tavola

Seleziona lingua  Powered by Google TraduttoreQuotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Venerdì 24 Aprile 2020 | aggiornato alle 21:03 | 65125 articoli in archivio

CORONAVIRUS PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA

RICETTE LIFESTYLE

VIDEOOPINIONIRIVISTA NETWORKLA SQUADRA | CONTATTIABBONAMENTI

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME RICETTE CARNE



di Lorenza Verrillo

## Ossobuco di marchigiana in umido

Pubblicato il 24 Aprile 2020 | 18:45

Una ricetta di Lorenza Verrillo, tra le 10 più cliccate del contest Il Buono di stare in cucina, organizzato da **MySocialRecipe**.

**Ingredienti** (per 4 persone): 1 kg di ossobuco di marchigiana, 2 **cipolle** di Alife, 3 **carote**, 1 **costa di sedano**, 60 ml di olio extravergine d'oliva, 100 ml di vino bianco biologico, 500 ml di brodo vegetale, sale q.b., **rosmarino fresco** q.b.



Una ricetta semplice da realizzare a casa

Tempo di preparazione: 60 minuti





**Preparazione:** tritare grossolanamente la cipolla, il sedano e le carote. Versare nel tegame l'olio extravergine d'oliva e adagiare gli ossobuchi facendoli rosolare leggermente. Aggiungere le verdure tritate e appassire dolcemente. Sfumare con vino bianco, coprire la carne con brodo caldo preparato in precedenza e aggiungere un rametto di rosmarino fresco. Salare il tutto e coprire col coperchio. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Controllare la cottura e all'occorrenza aggiungere altro brodo vegetale. Servire gli ossobuchi caldi.

**Vino in abbinamento:** Marraiooli Aglianico Bio Dop Sannio - Antica Masseria Venditti

**Ispirazione:** la ricetta di ossobuco di marchigiana è semplice da realizzare a casa. Richiede una lunga cottura, ma l'attesa sarà ripagata dalla bontà del piatto.

La ricetta è la tra le 10 più cliccate del **contest online "Il Buono di stare a casa" organizzato dalla piattaforma MySocialRecipe.**

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [RICETTE](#) > [CARNE](#) > *Ossobuco di marchigiana in umido - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle [newsletter quotidiane](#) e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le [principali notizie del giorno](#) su Telegram

Iscriviti alle [newsletter settimanali](#) inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini



[OSSOBUCO](#) [MARCHIGIANA](#) [VINO BIO](#) [VINO BIANCO](#) [ROSMARINO](#) [ABBINAMENTO](#) [RICETTA](#)  
[SECONDO PIATTO](#) [CARNE](#) [MY SOCIAL RECIPE](#) [IL BUONO DI STARE A CASA](#) [CONTEST](#)

SCRIVI UN COMMENTO

ARTICOLI CORRELATI



La cuoca sarda Elisabetta Lebiù vince il contest di [MySocialRecipe](#)



Costine d'agnello, verdure croccanti, mandorla e carota



Le erbe officinali  
Proprietà del Rosmarino



Rollè di coniglio ripieno di carciofi e pecorino



Filetto di manzo irlandese, crema di topinambur e riduzione di birra



Tartare di vitello con scalogno, rosmarino e olio imperiale



La cipolla, tra salse e soffritti  
Uno degli aromi più apprezzati in cucina



Carota

