



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003335 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Apr 2020 alle ore 10:39

da LORENZA VERRILLO VENDITTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ossobuco di marchigiana in umido

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.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg Ossobuco di marchigiana
2 Cipolla di Alife
3 Carote
1 Costa di sedano
60 ml Olio extra vergine d'oliva
100 ml Vino bianco biologico
500 ml Brodo vegetale
Q.b. Sale
Q.b. Rosmarino fresco

Strumenti di cottura

Tegame dal fondo spesso con coperchio

Preparazione

Tritare grossolanamente la cipolla, il sedano e le carote.

Versare nel tegame l'olio extra vergine 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 consigliato

Marraioli aglianico biologico Dop Sannio Antica Masseria Venditti