



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001218

Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 18:56

da SIMONE CEPOLLINA

Ossobuco su disco di spaghetti al te nero

Mi piaceva l'idea di inserire un tocco moderno ed esotico in un piatto molto tradizionale della cucina italiana, anche l'impattamento è volutamente giocoso per stupire i commensali che oltre al palato saranno gratificati anche con la vista.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghetti
n. 3 bustine di te nero
n. 4 ossobuco di vitello
400 g di passata di pomodoro
30 g di burro
40 g di farina
n. 1 bicchiere di vino bianco
n. 1 cipolla
n. 2 foglie di alloro
prezzemolo q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
olio q.b.
foglioline di menta q.b.

Preparazione

Preparare gli ossibuchi incidendoli intorno ai bordi, infarinarli e rosolarli in un tegame in cui va fatta rosolare una cipolla con una noce di burro. Regolare di sale e pepe e farli cuocere sfumando con un bicchiere di vino bianco fino a quando non si assorbe. Aggiungere poi la passata, un filo d'olio, le foglie di alloro e il prezzemolo tritato e continuare la cottura per circa 1 ora.

Nel frattempo cominciare a cuocere la pasta mettendo in infusione 3 bustine di te nero e buttando gli spaghetti non appena l'acqua bolle, regolare di sale e rispettare i tempi di cottura indicati sulla confezione.

Impiattare disponendo gli spaghetti a forma di disco intorno al piatto, l'ossobuco al centro con il sugo e qualche fogliolina di menta.

Vino consigliato

Cerveteri rosato doc, Gropallo doc del Garda oppure un rosso orvietano Merlot.