



CHEF IN
CAMICIA



Ossobuco con risotto alla milanese

in abbinamento a Peroni Gran Riserva Rossa

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone | Tempo di preparazione: 60 minuti | Difficoltà: Media

da servire in abbinamento a: Birra Peroni Gran Riserva Rossa

- Ossobuco di vitello, 2 pezzi da 300 g circa;
- Cipolla bionda, 2;
- Vino bianco, ½ bicchiere;
- Burro, 30 g;
- Olio Extravergine di oliva, q.b.;
- Sale/Pepe/Farina, q.b.;
- Brodo di manzo, 500 ml.

Per il brodo di manzo

- Acqua, 2 lt;
- Biancostato di manzo, 200 g;
- Polpa di manzo, 200 g;
- Sedano;
- Carota;
- Cipolla.

Per la gremolata di Nicolò

- Menta, 6 foglie;
- Olio all'aglio;
- Scorza di limone.

Per il risotto alla milanese

- Riso carnaroli, 160 g;
- Cipolla bionda, 1;
- Brodo di pollo o di manzo, 500 ml;
- Burro, 30 g + una noce;
- Grana Padano, 40 g;
- Aceto, 1/2 cucchiaino;
- Zafferano in pistilli, 0,1 g;
- Vino bianco secco, ½ bicchiere.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM



> PREPARAZIONE

Per il brodo

- Immergere tutti gli ingredienti in acqua fredda, portare lentamente a bollore, schiumare e cuocere per 2 ore a fuoco lento;
- In padella stufare la cipolla con un cucchiaio d'olio extravergine di oliva;
- Cuocere per circa 10 minuti a fiamma media, quindi rimuovere e tenere da parte;
- Incidere l'ossobuco sul perimetro per evitare che si arricci in cottura;
- Passare leggermente nella farina, scaldare il burro in padella;
- Rosolare l'ossobuco nel burro, da entrambi i lati, fino a formare una crosticina dorata;
- Bagnare con vino bianco e lasciare evaporare;
- Salare, pepare leggermente, riportare in casseruola la cipolla quindi bagnare con il brodo fino quasi a coprire la carne;
- Coprire con coperchio e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora e mezza;
- Tritare finemente la menta a chiffonade, unirla alla scorza di limone;
- Aggiungere la gremolata agli ossibuchi a fine cottura, a fuoco spento.

Per il risotto alla milanese

- Affettare molto finemente la cipolla e soffriggerla con poco burro, quindi aggiungere il riso, insieme ai pistilli di zafferano e tostare per 2-3 minuti;
- Sfumare con il vino bianco, quindi iniziare la cottura con il brodo bollente, avendo cura che il liquido copra appena la superficie del riso;
- Mescolare di continuo fino alla cottura (*16 min circa*);
- Mantecare con burro freddo da freezer, grana padano e mezzo cucchiaino di aceto bianco;
- Aiutarsi con del brodo per mantenere una consistenza "all'onda";
- Impiattare e battere la base del piatto per uniformare la superficie.