

# Ossobuco Milano-Palermo

Ricetta per 4 persone

## Ingredienti

4 ossobuchi da 300 g ciascuno  
1 scalogno  
1 spicchio di Aglio  
Sale  
Pepe  
100 g Farina  
80 g Olio extravergine di oliva  
100 g polpa di Pomodoro  
400 ml marsala secco  
700 ml brodo di vitello  
30 g Carote  
10 g Sedano  
1 foglia di Salvia  
1 foglia di Alloro

## Per la gremolada

10 g Prezzemolo  
50 g Melograno succo  
La buccia di un Limone  
50 g Burro freddo

## PREPARAZIONE

Sbucciare lo scalogno e lo spicchio d'aglio.

Tagliare lo scalogno e aggiungere lo spicchio d'aglio

Lavare la carne, asciugarla picchiando, incidere più volte i tendini all'esterno.

Insaporire la carne con sale e pepe, cospargerla di farina.

Scaldare l'olio in una pentola grande, rosolare bene la carne da entrambi i lati, sgrassarla e sfumarla con un terzo del marsala.

Mettere lo scalogno e l'aglio in un cucchiaio d'olio e rosolarli bene fino a doratura, poi mescolare insieme la polpa di pomodoro, cuocere brevemente a questo punto aggiungere un altro terzo del marsala, metà del brodo e la carne con il suo fondo.

Stufare la carne coperta a calore molto moderato per ca. 90 minuti, aggiungendo nel frattempo più volte del brodo.

A metà cottura aggiungere le carote ed il sedano lavati e tritati finemente e le erbe aromatiche.

Mentre la carne cuoce, tritiamo il prezzemolo, la scorza di limone e riduciamo il succo di melograno mettendo tutto assieme.

Trascorso il tempo di cottura

Tagliare il burro ed aggiungere i fiocchetti al limone prezzemolo e melograno.

Mettere il tutto su un foglio di carta da forno, arrotolare strettamente e mettere il rotolo in frigorifero.

Togliere gli ossobuchi dal fondo di cottura, filtrare la salsa ed aggiustarla di sapore se necessario riducendola ancora ed aggiungendo il restante marsala.

Disporre gli ossobuchi sul piatto, coprire di salsa, tagliare la gremolata a fette sottili, disporla sulla carne e far sciogliere.

