## Osso Bucco di vitello

#### Ingredienti

8 ganasce di vitello di 200 g ciascuno

20 CL ​​di olio (oliva)

6 spicchi di aglio

2 scatole di 400 g di pomodori schiacciati

400 g di carote

2 cipolle

40 CL di vino bianco secco (opzionale)

1/2 L di brodo vegetale (brodo di cubo vegetale)

2 bouquet guarniti

Farina

Pepe

Sale

1 arancione

Accompagnamento: patate o pasta.

#### Preparazione

* Sbucciare e tagliare le carote in fette spesse, tritare le cipolle, tagliare l'aglio. Rosolare le verdure in un piatto di casseruola con olio.
* Rimuovere le verdure dal piatto di casseruola
* Infiorare la carne e rosolarla in tutte le sue fette nella casseruola.
* Rimuovere la carne, deglaze con vino bianco
* Metti le verdure nel piatto di casseruola, 1/2 L di brodo, carne, mazzi guarniti e aggiungi la scorza d'arancia e il suo succo.
* Cuocere per 45 minuti dalla valvola della valvola
* Servire con patate a vapore o pasta.