

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.