



MACELLERIA GIACOMO CALAMAI  
CARNI PIU' - REPUBBLICA

## RICETTA DELL'OSSOBUCO ALLA FIORENTINA

L'**ossobuco** è un taglio di carne ricavato dallo stinco della vitella da latte. Ogni fetta è spessa circa 3-4 centimetri e contiene l'osso di tibia con midollo e lembi di muscoli attaccati intorno e trova particolarmente impiego soprattutto nella cucina tradizionale milanese, ma viene utilizzato, ovviamente, anche in altre città e regioni d'Italia.

Per cucinare al meglio l'ossobuco è innanzitutto necessario sottoporlo ad una lunga cottura, in questo modo la carne risulterà bella, tenera e succulenta.



L'**ossobuco alla fiorentina** è un ottimo secondo e si prepara semplicemente con della buona salsa di pomodoro, insaporendo la carne con vino e brodo, dopo averla infarinata e rosolata negli aromi. Il risultato di questa semplice ricetta è un secondo molto molto gustoso che soddisferà gli amanti dei piatti di carne.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 ossibuchi di vitella dello spessore di circa 3-4 cm o del peso di 200 gr
- 1 gambo di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla rossa
- 4 cucchiaini d'olio EVO (extravergine d'oliva)
- 2 cucchiaini di farina
- 20 cc bicchiere di vino bianco secco
- 60 gr di burro

### OSSOBUCO ALLA FIORENTINA

MACELLERIA GIACOMO CALAMAI – CARNI PIÙ REPUBBLICA V. MINO DA FIESOLE, 19 59100 PRATO (PO)

**CarniPiù**



MACELLERIA GIACOMO CALAMAI  
CARNI PIU' - REPUBBLICA

- 300 gr di salsa di pomodoro
- 250 ml di brodo vegetale
- una manciata di prezzemolo fresco
- sale q.b.
- pepe q.b.

## PREPARAZIONE

- Con delle forbici eliminate la pellicina nervosa esterna degli ossibuchi ed infarinateli da entrambi i lati. Fate delle incisioni sul bordo della carne, circa ogni tre centimetri, per evitare che durante la cottura le fette possano raggrinzirsi.
- Sbucciate e lavate la cipolla e le carote, mondate il sedano.
- Mettete sul fuoco una padella bassa e larga con i quattro cucchiai di olio extravergine di oliva, fatelo scaldare leggermente poi metteteci la cipolla e fatela rosolare per un paio di minuti.
- Mettete il trito di sedano e carota e sfumate quindi con del vino bianco.
- Infarinate leggermente le fette di ossobuco e mettetele in padella e fatele rosolare in modo che si coloriscano da entrambi i lati.
- Aggiungete la passata di pomodoro, con prezzemolo, sale e pepe poi coprite con un coperchio e fate cuocere per almeno un'ora a fiamma medio-bassa.
- Smuovete gli ossi buchi delicatamente, per non romperli, di tanto in tanto per evitare che si attacchino e lasciateli cuocere per due ore circa, fino a quando il liquido non si sarà ritirato e si sarà formata una salsa densa.
- Se il sugo dovesse asciugarsi troppo, aggiungete mezzo bicchiere di acqua bollente o del brodo. Se invece c'è troppo liquido di cottura, togliete il coperchio per farlo asciugare.
- Servire gli **ossobuchi alla fiorentina** ben caldi con loro fondo di cottura con un po' di pane non salato e un bel bicchiere di Chianti.

## ACCOMPAGNAMENTO

Tra le varie preparazioni classiche che accompagnano l'ossobuco spicca il risotto allo zafferano, conosciuto anche come risotto alla milanese. E' comunque possibile accostare al piatto anche del riso in bianco della polenta o dei piselli.

## CONSERVAZIONE

L'ossobuco crudo dovrà essere protetto dal contatto con l'aria e si conserverà per circa 2-3 giorni in frigorifero se avvolto nella pellicola per alimenti oppure nella sua originale confezione. In freezer invece potrà essere riposto sia crudo che cotto, purché sempre richiuso in apposito sacchetto o recipiente per alimenti.

## OSSOBUCO ALLA FIORENTINA

MACELLERIA GIACOMO CALAMAI - CARNI PIÙ REPUBBLICA V. MINO DA FIESOLE, 19 59100 PRATO (PO)

**CarniPiù**