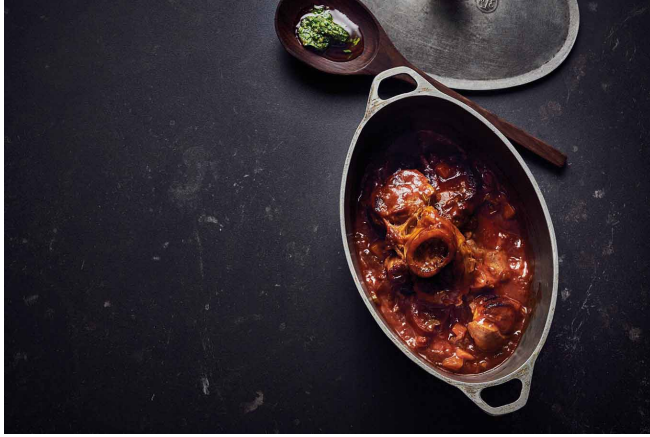




Ossobuco

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 50 Min.
Tempo di cottura 2 Ore
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Stinco di vitello stufato con gremolata

Ossobuco

4 stinchi di vitello (da circa 250 g ciascuno)
un po' di sale
olio di arachidi per rosolare
2 cipolle, tritate
2 carote, a dadini spessi 5 mm
2 gambi di sedano a coste, a dadini spessi 5 mm
1 CM di concentrato di pomodoro
100 ml di vino bianco
400 ml di fumetto di vitello
200 g di salsa di pomodoro in barattolo di vetro
1 CM di amido di mais
2 foglie di alloro

Gremolata

1 mazzetto di prezzemolo a foglia liscia, tritato
1 spicchio d'aglio, tritato
1 limone non trattato, solo scorza grattugiata
1 CT di cumino in polvere
5 CM di olio d'oliva





1 CT di sale

Ossobuco

Incidere la carne sul lato e salare in abbondanza. Scaldare l'olio di arachidi in una casseruola, rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati, toglierla e metterla da parte.

Abbassare il fuoco, aggiungere cipolle, carote e sedano e dorarli a fuoco medio. Aggiungere il concentrato di pomodoro e continuare a soffriggere brevemente. Mescolare bene il resto degli ingredienti fino all'amido di mais compreso, aggiungerli insieme alle foglie di alloro e portare a ebollizione. Adagiare la carne nella casseruola e coprirla completamente con la salsa.

Cuocere la carne per 2 ore su una griglia nell'appoggio centrale a 160 °C con aria calda Eco.

Gremolata

Mescolare tutti gli ingredienti.

Guarnizione

Stendere la gremolata sull'ossobuco e guarnire.

Fasi di cottura

Aria calda Eco 160 °C per 2 Ore

Consigli

La carne è cotta quando infilzandola con un forchettone si stacca facilmente dalla forchetta.

Accessori

Casseruola capiente per arrostiti o padella e stampo in porcellana con volume di 2 l

Griglia

