



## OSSOBUCCO A LA MILANESA



### Ingredients (4 persones):

- 4 ossobucos de 300-350 grams cadascun
- 50 grams de farina
- 1 got de vi blanc
- 1 ceba
- 1 llimona
- Sal
- Oli
- Mantega

### Elaboració:

En una cassola es fon la mantega i s'afegeix l'oli. Tallar la ceba fina i deixar-la cuinar a foc lent. Mentrestant, tallem les pells externes dels ossobucos ja que així evitarem que s'enrosquin durant la cocció. Passar els ossobucos per farina.

Quan la ceba es torni transparent (trigarà uns 15 minuts), afegir la carn i deixar-la que es dori a banda i banda. Afegir la sal i un got de vi blanc. Deixar evaporar el vi i, a continuació, afegir el brou.

Deixar que bulli a foc suau durant almenys una hora amb la tapa, controlant que la carn no s'enganxi. Afegir una mica de brou quan sigui necessari. Mentrestant, preparar la gremolata (salsa d'amaniment) amb el julivert picolat, mitja llimona ratllada i un dent d'all. Tot això s'afegirà cinc minuts abans del final de la cocció. Servir calent i amb molta salsa i... buon appetito!

Autora: Carmen Alis. Parada de mercat n<sup>o</sup>7 del Mercat Municipal