

PRIMI PIATTI

Risotto con ossobuco

Difficoltà 

Tempo richiesto  100 min

Ingredienti (per 4 persone)

Brodo di carne

1,5 lt

Riso carnaroli

350 gr

Burro

70 gr

Pecorino riserva nera

50 gr

Ossobuco

4 medi

Vino

2 bicchieri

Farina

2 cucchiari

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiari

Sedano, Carota

1 intero

Rosmarino, Prezzemolo

1 rametto

Aglio

1 spicchio

Salvia

4 foglie

Zafferano

1 bustina

Descrizione

Il risotto con ossobuco è una ricetta tipica milanese. Un intramontabile classico capace di riscaldare le fredde giornate invernali. Il procedimento per realizzare questo piatto è un po' lungo, ma il risultato finale sarà talmente buono e soddisfacente che saprà ripagare abbondantemente tutto il tempo dedicato alla preparazione. Preparatevi, quindi, a scoprire il delizioso mix tra l'ossobuco, lo zafferano ed il pecorino riserva nera. Un incontro di sicuro successo.

Per preparare il risotto con ossobuco, iniziate infarinando leggermente la carne e facendola rosolare in una padella con l'olio e 20 g di burro. Tritate finemente sedano, carote, cipolla e aggiungeteli agli ossibuchi. Sfumate con il vino bianco, salate, pepate, aggiungete la salvia e il rosmarino. Fate cuocere gli ossibuchi per un'ora coperti da un coperchio. Se si asciugano troppo, aggiungete un po' di brodo. In un'altra pentola tostate il riso con l'olio extravergine di oliva per qualche minuto. Aggiungete due mestoli di brodo e fate cuocere lentamente mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altro brodo quando quello aggiunto precedentemente è stato assorbito. Mescolate lo zafferano a un mestolo di brodo e aggiungetelo in cottura. Grattugiate il Pecorino Riserva Nera Cademartori. Al termine della cottura del riso, mantecate il tutto con il burro rimasto e il Pecorino Riserva Nera Cademartori.

Coprite con un coperchio e fate riposare due minuti. Impiattate mettendo il riso allo zafferano sul fondo del piatto e poi, sopra adagiatevi l'ossobuco cotto. Cospargete il tutto con un trito di aglio e prezzemolo condito con la buccia grattugiata di un limone. Servite il risotto con ossobuco ben caldo.