OSSOBUCHI SAPORITI



Chef: Monica Copetti

Ingrédients Menù

430 g Crema di zucca - EC0K

820 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

q.b. Aceto balsamico di Modena I.G.P. - EN2X

q.b. Crema ai formaggi - EF1

q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe

q.b. Burro

q.b. Farina

6 Ossobuchi di Vitello

Préparation

Per 6 persone

Con un coltello affilato incidere il bordo degli ossibuchi per evitare che si arriccino durante la cottura, quindi infarinarli e rosolarli in padella insieme ad una noce di burro. Incorporare due cucchiai di aceto balsamico e le cipolline ben scolate dal loro liquido. Bagnare con un mestolo di Superbrodo manzo Casamia e coprire con un coperchio. Aggiungendo eventualmente altro brodo e aggiustando di pepe e sale, continuare a cuocere per circa un'ora e mezza, fino a quando la carne risulterà tenera. Nel frattempo, in una casseruola, scaldare la Crema di zucca insieme ad un cucchiaio di crema ai formaggi ed insaporire con sale e pepe. Servire gli ossibuchi caldi accompagnati dalle Cipolline e dalla salsa di Zucca.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)