

## OSSOBUCO DI VITELLO CON VERDURE E ZAFFERANO



### Ingrédients Menù

160 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K  
25 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90  
25 g. Roux Bianco - BN1X  
Brodo senza glutammato - BE1

### Ingrédients

q.b. Pepe nero  
q.b. Farina  
80 gr Vino bianco  
150 gr Burro  
500 gr Latte  
1600 gr Ossobuchi di vitello

Chef: Leonardo Pellaracani

### Préparation

Per 6 persone

Preparare il brodo con il prodotto Menù seguendo le dosi e le modalita' riportate sulla confezione . In una casseruola sciogliere il burro e rosolarvi gli ossibuchi precedentemente infarinati. Scolare il burro in eccesso, bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare . Continuare la cottura a fuoco moderato per 1 ora, incorporando il brodo e coprendo con un coperchio. A questo punto inserire il preparato per soffritto e lasciar cuocere ancora per due o tre minuti . Nel frattempo in una pentola portare a bollire il latte insieme al roux bianco e al preparato allo zafferano, poi lasciar restringere sul fuoco. Distribuire a specchio nei piatti la salsa allo zafferano e accomodarvi sopra gli ossibuchi . Completare con il soffritto di cottura e servire.