

OSSOBUCHI SAPORITI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

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 cucchiaini 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 cucchiaino di crema ai formaggi ed insaporire con sale e pepe. Servire gli ossibuchi caldi accompagnati dalle Cipolline e dalla salsa di Zucca.

Ingredienti Menù

430 g Crema di zucca - ECOK
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

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
q.b. Burro
q.b. Farina
6 Ossobuchi di Vitello