OSSOBUCO DI VITELLO CON VERDURE E ZAFFERANO



Ingredienti 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

Ingredienti

q.b. Pepe nero

q.b. Farina

80 gr Vino bianco

150 gr Burro

500 gr Latte

1600 gr Ossobuchi di vitello

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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 bollore 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)