

OSSOBUCO DI VITELLO CON VERDURE E ZAFFERANO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo con il prodotto Menù seguendo le dosi e le modalità 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.

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