

Ossibuchi alla Milanese

L'ossobuco è un taglio ottimo del manzo, è la parte che sta attorno alla colonna vertebrale, è molto compatto e pieno di nervi, quindi necessita di una cottura lenta e molto lunga, altrimenti è molto duro e praticamente immangiabile; a fine cottura invece (servono circa 2 ore) la carne risulta morbidissima e succosa.

Normalmente utilizzo ossibuchi di manzo (del peso di circa 200 gr ciascuno) ma sono ottimi anche di vitello o vitellone.

Questa è la ricetta classica, normalmente io la accompagno con la polenta oppure, meglio ancora, con il risotto alla Milanese.



Ingredienti per 2 persone:

- 2 ossibuchi del peso di circa 200 gr ciascuno
- qualche cucchiaino di farina
- 50 gr burro
- un filo d'olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla piccola
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo di carne (circa mezzo litro)
- per la gremolata:
 - 2 fette di pan carré
 - 1 spicchio d'aglio grande
 - 3 cucchiaini colmi di prezzemolo tritato
 - a piacere, qualche ago di rosmarino, tritato
 - a piacere, la scorza grattugiata di mezzo limone (io non la uso normalmente)

Preparare gli ossibuchi, incidendo in 4-5 parti la membrana

che li avvolge con un coltello affilato oppure con le forbici. In questo modo non si arricceranno in cottura ma rimarranno ben stesi.



Infarinarli uniformemente, anche sui lati, e porli su un piatto asciutto.



In una padella abbastanza grande da contenere la carne, fare sciogliere il burro e un generoso filo d'olio, tritare finemente la cipolla e farla appassire in padella, salando leggermente e aggiungendo qualche cucchiaino di acqua per evitare che si annerisca. Quando sarà diventata trasparente (circa 10 minuti), unire gli ossibuchi e fare rosolare a fiamma alta per un paio di minuti per lato.

Bagnare con il vino, attendere circa un minuto affinché evaporino, dopodiché salare, pepare e coprire con il brodo.



Coprire con il coperchio, lasciando però un cucchiaino di legno

tra la padella e il coperchio per fare uscire il vapore.

Cuocere a fuoco lentissimo per circa 2 ore, facendo ondeggiare la carne ogni 5/10 minuti per evitare che attacchi, ed aggiungendo altro brodo se necessita.

Nel frattempo, preparare la gremolata: in un piccolo frullatore tritare il pan carré con l'aglio, aggiungere il prezzemolo e il rosmarino e tritare finemente fino ad ottenere un composto sabbioso e umido.



Quando mancano circa 5 minuti alla fine della cottura, unire circa 3 cucchiaini abbondanti di gremolata al sugo della carne, mescolare e terminare la cottura.

Servire caldissimi, accompagnando ad un risotto alla milanese oppure alla polenta.

Nota: la gremolata che avanza è un ottimo trito per il graten, per ricoprire per esempio i pomodori e cuocerli in forno.

Nella ricetta originale milanese, nella gremolata non ci va il pane, però io trovo che un paio di fette di pan carré rendano il sugo più corposo e denso, senza influire sul sapore.