

## Ossobuco alla milanese

Chef: Carlo Cracco

Per: 4 persone

Tempo preparazione: 20 minuti

Cottura: 2 ore e 30 minuti



## INGREDIENTI

4 ossobuchi di vitello  
80 gr cipolle tritate  
60 gr carote tritate  
60 gr sedano tritato  
40 gr burro  
1 cucchiaio pomodoro concentrato  
1 spicchio d'aglio in camicia  
1 rametto di rosmarino  
1 foglia di alloro  
½ bicchiere di vino bianco  
1.5 lt brodo

## PREPARAZIONE

1. Pelare e tritare sedano, carote e cipolla e soffriggere nel burro con l'aglio.
2. Rosolare a parte gli ossibuchi precedentemente salati in una padella con dell'olio.
3. Aggiungerli gli ossibuchi al soffritto, bagnare con vino e farlo evaporare e unire i pomodori.
4. Coprire con il brodo e cuocere lentamente per un paio d'ore.