

VENERDÌ 7 Dicembre 2007
Anno 52 - Numero 290 € 1,00**MILANO****L'ossobuco, magnifico col risotto**

Ingredienti per 4 persone: 4 ossobuchi, 500 gr. di farina bianca, sedano, carote e cipolle, 1 bicchiere di vino, brodo, salsa di pomodoro, buccia di limone grattugiata, salvia e rosmarino, prezzemolo sale e pepe q.b.

Procedimento: preparare un fondo di sedano, carote e cipolle e farlo rosolare a fuoco lento. Nel frattempo salare, pepare e infarinare gli ossobuchi tagliati e rosolare bene su ambo i lati. Quando sono ben rosolati adagiarli sopra il fondo di verdure quindi

bagnare con vino bianco. Lasciare evaporare il vino, quindi aggiungere un poco di salsa di pomodoro e bagnare con il brodo. Lasciare cuocere per circa 2 ore in forno a 220°. Quando son cotti levarli dal fondo di cottura, passare la salsa al passaverdura e porla a bollire, aggiustare di sapore e infine insaporire con un trito di salvia e rosmarino con poca buccia di limone. Sistemare l'ossobuco sopra il risotto alla milanese e nappare con la salsa ottenuta. Servire ben caldo.

m. g.

**TRATTORIA PESA**Via Fantoni 26, Milano
tel. 024035907

Prezzo medio: 30 euro

*(Nella foto lo chef
Silvano Ghezzi)*