

Ossobuco alla milanese



Ingredienti:

2 grandi ossibuchi

1 cucchiaio farina

30 g burro

1 scalogno

4 pomodori pacchino

sale

per la salsa gremolata:

1 limone la buccia grattugiata

1 spicchio d'aglio

1 acciuga diliscata

prezzemolo

Mettete nella pentola di terracotta il burro e lo scalogno tritato...



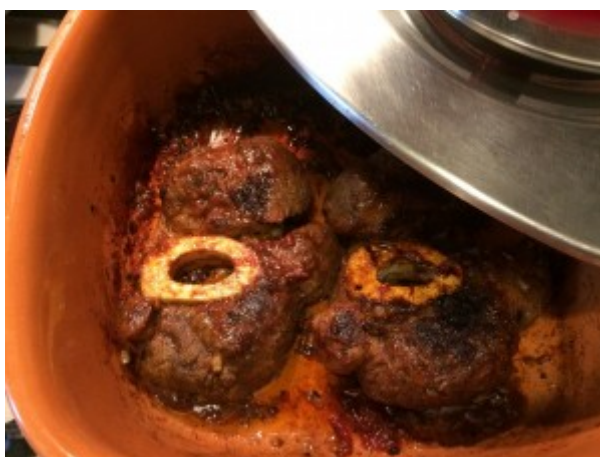
...coprite con Magic Cooker e soffrigette sul fornello grande con lo spargifiamma sotto per 7 minuti. Aggiungete gli ossibuchi passati nella farina.



Continuate a fiamma alta 5 minuti per parte. Non bucate la carne quando girate. Aggiungete i pomodori tagliati piccoli pezzi, sale e 120 ml acqua bollente o brodo.



Continuate a fiamma bassa per 60 minuti. Girate la carne a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Accompagnate con la gremolata ottenuta frullando la buccia del limone grattugiata con l'aglio, acciuga e una manciata di prezzemolo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.