



*Elvea, festa all'italiana*

## Ossobuco con gremolada di basilico e risotto allo zafferano



### ingredienten voor 4 Persone

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 4                        | ossibuchi di vitello      |
| 3 cucchiari da tavola di | farina                    |
| 50 g di                  | burro                     |
| 1                        | ajunen                    |
| 1                        | carota tagliata a cubetti |
| 1 gambo                  | sedano                    |
| 15 dl de                 | vino bianco               |
| 1 scatolette di          | ELVEA Polpa di pomodoro   |
| 1                        | limone                    |
| 1 ramoscelli             | verse basilicum           |
| 2 tazzina                | riso da risotto           |
| 1                        | ajunen                    |
| 2 dl de                  | vino bianco               |
| 10 dl de                 | brodo di volatili         |
| 1 bustina                | zafferano                 |
| 50 g di                  | parmigiano                |
|                          | pepe                      |
|                          | sale                      |
|                          | olio d'oliva              |

### Preparazione

- Asciuga gli ossibuchi con carta da cucina. Passali nella farina. Fai fondere il burro in una padella. Fai cuocere gli ossibuchi fino a quando imbruniscono su entrambi i lati. Togli la carne dalla padella.
- Fai soffriggere cipolla, carota e sedano. Aggiungi il vino, il sugo di vitello e la polpa di pomodoro. Rimetti nella padella gli ossibuchi e porta a ebollizione.
- Abbassa la fiamma. Fai cuocere la carne, coperta, per 2 ore. Nel frattempo pulisci il limone e grattugiane la scorza gialla. Trita molto finemente l'aglio. Stacca le foglioline dal rametto di basilico e trita finemente anche queste. Mescola la scorza di limone grattugiata con l'aglio e il basilico. Questa è la tua gremolada.





## *Elvea, festa all'italiana*

- Aggiusta il sapore dell'ossobuco con pepe e sale e cospargilo della gremolata al basilico. Ottimo con il risotto allo zafferano.
- Fai soffriggere per 5 minuti in olio d'oliva, su fiamma bassa, il riso da risotto con la cipolla tagliata sottile. Aggiungi lo zafferano e mescola regolarmente.
- Bagna con il vino bianco e aggiungi un mestolo di brodo caldo. Fai assorbire, mescolando regolarmente. Continua ad aggiungere brodo fino a quando il riso è cotto. Ci vogliono ca. 18 min.
- Mescola al risotto la panna e il parmigiano, fino a ottenere un composto cremoso. Condisci con pepe e sale.

