

RECETTE REGIONALE de la Lombardia

Ossobucco à la milanaise – Osso buco alla milanese

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de jarret de veau (non désossé)
1 ou 2 bouillons cubes
3 carottes
3 oignons
2 branches de céleri
2 gousses d'ail
quelques zestes d'orange
basilic, bouquet garni
huile d'olive
3 tomates concassées
1 dl de vin blanc sec
parmesan
sel, poivre

Ustensiles: Une casserole, poêle

Préparation: Couper le veau en morceaux et le fariner. Faire revenir dans la poêle. Les retirer. Faire revenir dans la poêle les carottes râpées, le céleri en brunoise et les oignons ciselés dans de l'huile d'olive. Déglacer avec le vin blanc, et laisser réduire de moitié. Ajouter les tomates, les zestes, le bouquet garni, le basilic, (la sauge si vous en avez) et le bouillon cube, et ranger les « Osso buco » Ajouter de l'eau au 2/3 de la hauteur et faire mijoter. Laisser mijoter à feu doux une quarantaine de minutes. Servir avec du riz ou des pâtes

