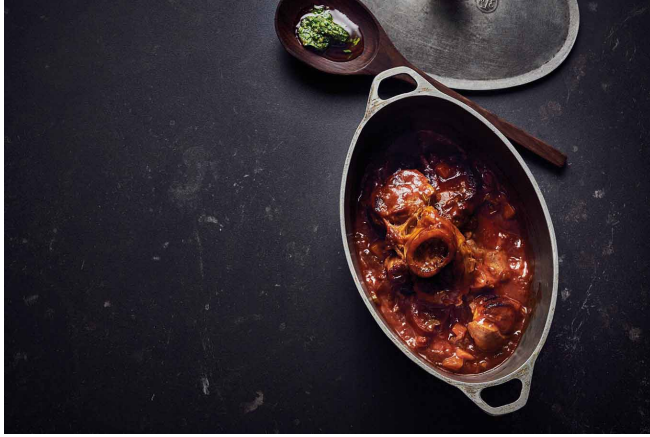




# Ossobuco

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 50 Min.  
Tempo di cottura 2 Ore  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Stinco di vitello stufato con gremolata

## Ossobuco

---

4 stinchi di vitello (da circa 250 g ciascuno)  
un po' di sale  
olio di arachidi per rosolare  
2 cipolle, tritate  
2 carote, a dadini spessi 5 mm  
2 gambi di sedano a coste, a dadini spessi 5 mm  
1 CM di concentrato di pomodoro  
100 ml di vino bianco  
400 ml di fumetto di vitello  
200 g di salsa di pomodoro in barattolo di vetro  
1 CM di amido di mais  
2 foglie di alloro

## Gremolata

---

1 mazzetto di prezzemolo a foglia liscia, tritato  
1 spicchio d'aglio, tritato  
1 limone non trattato, solo scorza grattugiata  
1 CT di cumino in polvere  
5 CM di olio d'oliva





1 CT di sale

## Ossobuco

---

Incidere la carne sul lato e salare in abbondanza. Scaldare l'olio di arachidi in una casseruola, rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati, toglierla e metterla da parte.

Abbassare il fuoco, aggiungere cipolle, carote e sedano e dorarli a fuoco medio. Aggiungere il concentrato di pomodoro e continuare a soffriggere brevemente. Mescolare bene il resto degli ingredienti fino all'amido di mais compreso, aggiungerli insieme alle foglie di alloro e portare a ebollizione. Adagiare la carne nella casseruola e coprirla completamente con la salsa.

Cuocere la carne per 2 ore su una griglia nell'appoggio centrale a 160 °C con aria calda Eco.

## Gremolata

---

Mescolare tutti gli ingredienti.

## Guarnizione

---

Stendere la gremolata sull'ossobuco e guarnire.

## Fasi di cottura

---

**Aria calda Eco 160 °C per 2 Ore**

## Consigli

---

La carne è cotta quando infilzandola con un forchettone si stacca facilmente dalla forchetta.

## Accessori

---

Casseruola capiente per arrostiti o padella e stampo in porcellana con volume di 2 l

Griglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

