

Oss Bùs a la Milanesa

Ingredienti

Ossobuchi di vitello (n.6, da 250 g ciascuno), burro (60 g), vino bianco (1 bicchiere), buccia di limone (di 1/2 frutto), aglio (1/2 spicchio), salvia (2 foglie), rosmarino (1 rametto), prezzemolo (30 g), brodo (q.b.), farina 00 (q.b.), sale (q.b.), pepe (q.b.)

Preparazione

Infarinare gli ossibuchi. In un largo tegame farli rosolare in metà del burro. Bagnare con il vino e lasciare evaporare. Regolare di sale e pepe. Coprire il tegame e fare cuocere su fuoco basso rigirandoli di tanto in tanto e bagnandoli con il brodo secondo necessità. Nel frattempo preparare la gremolata tritando finemente l'aglio, il prezzemolo, la buccia di limone, la salvia e il rosmarino. Poco prima di servire unire la gremolata all'intangolo insieme al rimanente burro.