

Osso Bucco – Un deliciu românesc în stil italian



Osso Bucco – Un deliciu românesc în stil italian



Această rețetă italienească clasică este adusă la viață într-un mod inedit și plin de savoare. **Osso Bucco** este un preparat tradițional din Milano, constând în felii de vițel sau de vită gătite împreună cu oase și arome, rezultând un fel de mâncare bogat și reconfortant. În această reinterpretare românească, vom folosi ingrediente locale și condimente care să aducă o notă de originalitate și prospețime.

- 4 buv rasol de vită
- 250 g făină albă de grâu
- 2 cepe mari
- 2 tije țelină apio
- 1 morcov mare
- 1 lingură pastă de tomate
- 150 ml vin alb
- 5-6 căței de usturoi
- 1 buchet garni (cimbru lămâios, rozmarin, frunze de dafin)
- 30-40 ml ulei de măsline
- sare și piper, după gust

1. Condimentează carnea cu sare și piper, apoi leag-o cu sfoară pentru a-i menține forma.



2. Încălzește o tigaie, trece carnea prin făină și prăjește-o până se rumenește.

3. Călește ceapă, usturoi, morcov și țelină în aceeași tigaie, adaugă pastă de tomate și amestecă.

4. Adaugă vin alb pentru a dizolva zaharurile caramelizate.



5. Transferă carnea și soffritoul într-un vas de copt, adaugă bulion sau apă și coace la 170°C pentru 3 ore.



6. Strecoară lichidul din vas pentru a obține sosul, ajustând consistența după necesitate.

7. Servește Osso Bucco cu orez simplu sau risotto, stropind cu sosul pregătit.

