

# *Osso Bucco di vitello*

## *Ingredienti*

8 ganasce di vitello di 200 g ciascuno  
20 CL di olio (oliva)  
6 spicchi di aglio  
2 scatole di 400 g di pomodori schiacciati  
400 g di carote  
2 cipolle  
40 CL di vino bianco secco (opzionale)  
1/2 L di brodo vegetale (brodo di cubo vegetale)  
2 bouquet guarniti  
Farina  
Pepe  
Sale  
1 arancione

Accompagnamento: patate o pasta.

## *Preparazione*

- Sbucciare e tagliare le carote in fette spesse, tritare le cipolle, tagliare l'aglio. Rosolare le verdure in un piatto di casseruola con olio.
  - Rimuovere le verdure dal piatto di casseruola
  - Infiorare la carne e rosolarla in tutte le sue fette nella casseruola.
  - Rimuovere la carne, deglaze con vino bianco
  - Metti le verdure nel piatto di casseruola, 1/2 L di brodo, carne, mazzi guarniti e aggiungi la scorza d'arancia e il suo succo.
  - Cuocere per 45 minuti dalla valvola della valvola
- 
- Servire con patate a vapore o pasta.