

Osso Bucco Di Vitello

Ingredienti

8 fette di stinco di vitello da 200 g ciascuna
20 cl di olio (di oliva)
6 spicchi d'aglio
2 barattoli da 400 g di polpa di pomodoro
400 g di carote
2 cipolle
40 cl di vino bianco secco (facoltativo)
1/2 L di brodo vegetale (brodo vegetale a cubetti)
2 mazzi di fiori guarniti
Farina
Pepe
Sale
1 arancia

Accompagnamento: patate o pasta.

Preparazione

- Sbucciare e tagliare le carote a fette spesse, affettare le cipolle, tritare l'aglio. Rosolare le verdure in una casseruola con l'olio.
 - Togliere le verdure dalla casseruola
 - Infarinare la carne e rosolarla sotto tutte le sue fette nella casseruola.
 - Togliere la carne, sfumare con il vino bianco
 - Rimettere nella casseruola le verdure, 1/2 l di brodo, la carne, i mazzi di contorno e aggiungere la scorza d'arancia e il suo succo.
 - Lasciare cuocere per 45 minuti dalla rotazione della valvola
-
- Servire con patate o pasta al vapore.