Ossobuco con piselli



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Farina: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Ossobuco: 4 fette
- Pepe nero: q.b.
- Pisellini (freschi o surgelati): 200 gr
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 costa
- Vino bianco: ½ bicchiere

Preparazione

L'**ossobuco con piselli** è un secondo di carne ricco e gustoso che si rifà alla classica ricetta dell'*ossobuco alla milanese*. A differenza di questa, però, la mia versione è al pomodoro e un sughetto ai piselli avvolge gli ossibuchi donandogli ancora più gusto e morbidezza!

L'ossobuco con piselli è una ricetta molto semplice da preparare: come prima cosa tritate insieme sedano, carota e cipolla e metteteli all'interno di una padella abbastanza grande. Versate l'olio extra vergine di oliva e fate soffriggere per un minutino. Infarinate le fette di ossobuco e mettetele in padella, fatele rosolare per bene su entrambi i lati, dopodiché sfumate con il vino bianco.

Versate quindi la passata classica Pomì, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere la carne a fuoco dolce per 30 minuti. Unite i piselli (freschi o surgelati, se usate quest'ultimi fateli scongelare prima) e continuate la cottura per altri 15 minuti.

L'ossobuco con piselli è pronto da gustare, accompagnatelo con un bel filone di pane e vedrete che bontà!

For this recipe we used:

Passata Classica 750 gr

