

Оссобуко с горошком



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4 человека)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 1000g 750 г
- Ossobuco (рубленая телячья рулька с круглой костью) 4 куска
- белого вина ½ стакана
- гороха (свежий или замороженный) 200 г
- лукович 1
- морковь 1
- муки 1 ст.л.
- оливкового масла 3 ст.л.
- сельдерея 1 стебель
- соль
- Черный перец

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Третье блюдо для пасхального обеда – оссобуко с горошком.

Нашинковать сельдерей, морковь и лук и обжарить их в высокой сковороде с оливковым маслом пару минут. Обвалять куски рульки в муке, обжарить со всех сторон, переложить в сковороду с овощами и добавить белое вино. Затем добавить пассату Romì, приправить солью и перцем и варить на слабом огне в течение 30 минут. Добавить горох и варить еще 15 минут.

Украсьте зеленью и подавайте к столу.

- *Elena Laudicina*