



Risotto con gli ossibuchi



Ricetta elaborata



1 ora

INGREDIENTI

Per il risotto alla milanese:

400 g di riso, 1/2 cipolla, (50 g di midollo di manzo), 1 bustina di zafferano, brodo q.b., parmigiano grattugiato, 50 g di burro, sale.

Per gli ossibuchi:

4-5 ossibuchi di manzo, 4 pomodori maturi e sodi, 1 cipolla piccola, 1 limone, un ciuffo di prezzemolo, 1 acciuga sottosale, vino secco, farina, burro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

La tradizione milanese prevede che il riso allo zafferano - che può comunque essere anche servito da solo - sia l'ideale accompagnamento per gli ossibuchi, altro grande vanto della cucina meneghina.

Iniziate dalla preparazione degli ossibuchi: fate soffriggere un battuto di cipolla in un tegamino con un pezzetto di burro. In una casseruola rosolate invece gli ossibuchi leggermente infarinati con alcuni cucchiaini d'olio e, non appena si saranno coloriti, copriteli con il soffritto e bagnateli con un goccio di vino. Unite i pomodori che avrete pelato tuffandoli in acqua bollente, privato dei semi e tritati; salate, pepate e portate a cottura lasciando su fiamma bassa per circa un'ora e mezza - qualora fosse necessario bagnate con un po' di brodo caldo. Poco prima di spegnere condite gli ossibuchi con la cosiddetta gremolata: tritate finemente il prezzemolo con la scorza di limone (solo la parte gialla) e i filetti d'acciuga ben puliti da sale e lisce, quindi distribuite tutto sugli ossibuchi. Nel frattempo avrete provveduto anche all'allestimento del riso: in una casseruola rosolate la cipolla finemente affettata con metà del burro (in luogo dei 50 g di midollo usate altro burro); non appena sarà diventata trasparente, versate il riso e mantenete mescolato in modo che assorba bene il condimento. Salate e portate poi a cottura unendo il brodo un mestolo alla volta e mescolate continuamente. A tre quarti della cottura unite lo zafferano sciolto nel brodo caldo poi, spento il riso al dente, incorporatevi un'abbondante spolverata di parmigiano grattugiato e il burro rimasto. Coprite e lasciate mantecare per alcuni minuti prima di servire, completando ciascuna porzione di riso con un ossobuco.

