SECONDI PIATTI DI CARNE

Ossobuchi con gremolata e finferle

INGREDIENTI:
6 ossobuchi di vitello.
1 cipolla.
La scorza grattugiata di 2 limoni (solo la parte gialla).
1 acciuga salata.
2 cucchiai di prezzemolo tritato.
1 spicchio d’aglio.
Brodo di vitello.
600 g di finferle (Cantharellus lutescens e tubaeformis).
Olio extravergine d’oliva.
Pepe nero macinato al momento.
Sale.

PREPARAZIONE
Trifolate le finferle. Incidete i nervetti degli ossobuchi. In un largo tegame fate ammorbidire la cipolla tritata in olio abbondante, unite gli ossobuchi e fateli dorare da entrambi i lati. Salateli e pepateli, girateli, salateli e pepateli anche dall’altra parte e rigirateli. Copriteli e portateli a cottura a fiamma moderata bagnandoli di tanto in tanto con il brodo. Dieci minuti prima che termini la cottura unite le finferle, dopo altri 5 minuti insaporite con una gremolatina preparata mescolando il prezzemolo e la scorza di limone con l’acciuga diliscata e tritata finemente. Con un cucchiaio di legno mescolate bene questa gremolata con le finferle e il fondo di cottura degli ossobuchi.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150