



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 cucchiaini 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 gremolata preparata mescolando il prezzemolo e la scorza di limone con l'acciuga diliscata e tritata finemente. Con un cucchiaino di legno mescolate bene questa gremolata con le finferle e il fondo di cottura degli ossobuchi.