

## **RISOTTO ALLA MILANESE REMIX**

Il mondo viene capovolto: è tempo di osso buco con risotto!



## **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 320g risotto allo zafferano
- 4 mezzi ossi buchi
- 200g Famigliola Gialla Trifolati
- q.b. Doppio Concentrato di Pomodoro
- q.b. Brodo Vital di Verdura
- q.b. Crema di Aceto Zafferano
- q.b. Pepe al Limone
- q.b. Macinino Monouso Sale rosa
- q.b. carote
- q.b. scalogno
- q.b. prezzemolo
- q.b. burro
- q.b. farina
- q.b. vino bianco

## **PROCEDIMENTO**

- Salare e infarinare la carne degli ossi buchi, rosolare con soffritto di carota e scalogno, sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale e doppio concentrato di pomodoro.
- Saltare il risotto in padella e servire in un piatto ben caldo, completando l'ossobuco con prezzemolo e pepe al limone, guarnire con la crema di aceto allo zafferano.



## **PRODOTTI IN QUESTA RICETTA**



Famigliola Gialla Trifolati



Doppio Concentrato di Pomodoro



Brodo Vital di Verdura



Crema di Aceto Zafferano



Pepe al Limone



Macinino Monouso Sale rosa