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