

OSSO BUCO

Cuit à la perfection ... jusqu'à ce que la viande se détache de l'os



Au préalable: Décongelez l'osso buco de veau congelé au réfrigérateur toute la nuit.

Osso buco peut être préparé sur la cuisinière (Méthode A) ou au four (Méthode B) .

Étape 1. Si vous utilisez la méthode de cuisson au four, préchauffez-le à 350°F (180°C).

Étape 2. Couper en dés deux branches de céleri, deux grosses carottes, deux oignons, quatre gousses d'ail.

Étape 3. Dans une grande poêle épaisse et profonde, ajoutez 2 c. de l'huile de canola, cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides. Ajouter l'ail, le céleri et les carottes, poursuivre la cuisson pendant 2-3 minutes.



Étape 4. Ajouter 1 boîte de 19 oz (540 ml) de tomates en dés dans la poêle et poursuivre la cuisson pendant 2-3 minutes. Réduire le feu et laisser mijoter.



Étape 5. Fariner les tranches de veau qui a été légèrement assaisonné avec du sel et du poivre.



Étape 6. Dans une grande poêle épaisse et profonde, ajoutez de l'huile pour recouvrir la base et faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre. Utilisez une huile pouvant supporter une chaleur élevée, telle que l'huile de canola.



Étape 7. Faites dorer la viande des deux côtés.



Étape 8. Si vous utilisez la méthode sur la cuisinière, transférez la viande dans une casserole. Ajouter le mélange de légumes avec la sauce tomate à la casserole.



Étape 9. Dissoudre une cuillère à soupe de concentré de veau dans 1 ½ tasses d'eau. Porter à ébullition.



Étape 10 (A). Ajouter le bouillon de veau à la casserole avec la viande.



Étape 11 (A). Porter à ébullition, couvrir, réduire le feu et laisser mijoter pendant 2,5 à 3 heures. Cuire jusqu'à ce que le veau soit tendre à la fourchette.



Étape 12 (A). Quelle meilleure façon de chasser le froid qu'avec une délicieuse recette de veau osso buco.



Étape 10 (B). Si vous choisissez la méthode du four, transférez le mélange de viande, de légumes et de sauce tomate et le fond de veau dans un plat allant au four.



Étape 11 (B). Couvrir et cuire au four pendant 45 minutes à 350 ° F. Réduire la température du four à 325°F (160°C) et cuire pendant 2 heures supplémentaires. Cuire jusqu'à ce que le veau soit tendre à la



Étape 12 (B). Quelle meilleure façon de chasser le froid qu'avec une délicieuse recette de veau osso buco.



Bon appétit!

Garnir l'osso buco du mélange de sauce tomate et de légumes et d'un à côté de purée de pommes de terre et de *gremolata* maison.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour votre propre *gremolata* maison;

le zeste de deux citrons

Une gousse d'ail haché finement

Poivre au goût



Servir avec un à côté de pâtes et *gremolata* maison.



Servir avec un à côté de riz ou de risotto et une *gremolata* maison.

