Ossibuchi di vitello con risotto

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 ossibuchi di vitello (2 confezioni) Rapelli
- 80g farina
- 1 piccola cipolla bionda
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 150g salsa di pomodoro
- 150ml vino bianco
- q.b. brodo
- 30g burro
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Per la gremolata

- 1 spicchio d’aglio
- q.b. scorza di un limone biologico
- 1 ciuffo di prezzemolo

Per il risotto

- 320g riso carnaroli
- q.b. cipolla bionda
- 60g burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 800ml brodo di carne
- 50g parmigiano reggiano
- 1 bustina di zafferano
- q.b. sale

Preparazione

1. Sciacquare e asciugare molto bene gli ossibuchi; poi, con un coltellino molto affilato, incidere in più punti la pellicina che li circonda per evitare che si arriccino durante la cottura. Condire con sale e pepe e infarinare, scuotendo poi la farina in eccesso.

2. Tritare, separatamente, la cipolla, la carota e il sedano.

3. Scaldare il brodo.

4. In un grande tegame dal fondo spesso, fare fondere il burro con 4 cucchiai di olio; quando sono caldi, unire gli ossibuchi e farli rosolare per qualche minuto da entrambe le parti, in modo che si dorino in modo uniforme. Prelevare la carne dal tegame e tenerla da parte su un piatto.

5. Aggiungere 2 cucchiai di olio nella pentola e unire le verdure tritate. Mescolare, farle appassire per un paio di minuti e rimettere la carne nella pentola; far riprendere il calore e sfumare con il vino.

6. Quando sarà evaporato, unire la salsa di pomodoro e un mestolo di brodo bollente. Mescolare, aggiustare di sale, coprire il tegame e fare cuocere a fiamma molto bassa per circa un’ora, controllando di tanto in tanto che il fondo non si asciughi troppo. In questo caso, unire ancora un goccio di brodo o di acqua.

7. Nel frattempo, preparare la gremolata tritando, a coltello, l’aglio con le foglie di prezzemolo e la scorza di limone.

8. Tritare la cipolla finissima.

9. Scaldare il brodo.

10. Fare fondere metà del burro in una pentola bassa dal fondo spesso; unire la cipolla e farla stufare a fiamma molto dolce per qualche minuto. Unire il riso, farlo tostare e, quando è bollente, salarlo e sfumarlo col vino. Aggiungere un mestolino di brodo, mescolare e proseguire la cottura unendo poco brodo alla volta.

11. Qualche minuto prima del termine di cottura, unire lo zafferano stemperato in un mestolino di brodo. Quando il riso è al dente, unire un ultimo mestolino di brodo, mescolare, aggiungere il burro e il parmigiano, spegnere il fuoco, coprire la pentola per 1 minuto e poi mantecare il risotto mescolandolo energicamente.

12. Spolverizzare gli ossibuchi con la gremolata e servirli accompagnati dal risotto.