

## Osso buco à la milanaise *(Plats principaux à base de viande)*



### Préparation

Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter les morceaux de jarret légèrement farinés, faire dorer des deux côtés en les retournant sans les piquer. Mouiller avec un peu de bouillon, ajouter la tomate et le sel, couvrir la casserole et laisser cuire à feu doux pendant une heure et demie. Cinq minutes avant de servir (et pas plus), bien mélanger la "gremolada" - le mélange de zeste de citron râpé, persil, ail et anchois - l'incorporer, mélanger à nouveau et, après quelques minutes, servir avec du risotto au parmesan ou risotto à la milanaise.

### Conseils

Gardez toujours un plant de persil sur votre balcon: il vous sera utile lorsque vous aurez besoin d'ajouter un peu de fraîcheur et de saveur à vos plats, aussi bien de viande que de poisson.

### Anecdotes

La recette originale ne prévoyait pas l'ajout de tomates fraîches, de pulpe de tomate ni de concentré de tomate. Cet ajout est récent et il permet de donner plus d'onctuosité et une touche de fraîcheur à la sauce.

### Information

**Préparation** 40 minutes

**Pour X** Pour 4 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Boeuf** (4 tranches épaisses (de 300g chacune) de jarret de veau coupées dans la partie inférieure, là où l'os est petit et rempli uniquement de moelle)

**Farine**

**Beurre** 50 grammes

**Oignons** (hachée)

**Bouillon** (1 louche de bouillon)

**Tomates** (1 tomate hachée (facultatif))

**Citron** (le zeste d'un citron râpé)

**Ail** (1 gousse d'ail)

**Anchois** (1 anchois sans arêtes)

**Persil** (1 poignée de persil haché)

**Sel**