

Ossibuchi di vitello ai funghi

Ingredienti per 4 persone:

4 ossibuchi di vitello
300 gr.di Funghi misti: porcini, finferli, orecchioni
1 spicchio di aglio
il succo di mezzo limone
1/2 bicchiere di vino bianco secco
500 ml.di brodo di carne
20 gr.di farina 00
50 gr.di burro
3 rametti prezzemolo
sale e pepe

Preparazione

Pulite i funghi, lavateli con un panno carta umido, e poi affettateli. Passate gli ossibuchi nella farina e rivestiteli da entrambi i lati, scuoteteli leggermente per eliminare la farina in eccesso.

Fate sciogliere il burro in una padella capiente e fatevi rosolare gli ossibuchi 5-6 minuti da entrambi i lati, salate e pepate, bagnate con il vino, fatelo evaporare 5 minuti.

Cuocete 1 ora e 15 minuti a fuoco basso e recipiente coperto, aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo tiepido.

Tritate finemente due rametti di prezzemolo con l'aglio sbucciato, unite alla carne i funghi e il trito.

Regolate di sale e cuocete ancora 20 minuti, mescolando spesso.

Bagnate con il succo di limone, girate gli ossibuchi e fateli insaporire 2 minuti ancora.

Trasferite la carne nei piatti distribuitevi sopra i funghi e il fondo di cottura.

Servite con un ciuffo di prezzemolo.