

Polenta con ossibuchi in gremolada

Ingredienti per 4 persone

350 gr. di farina di mais a cottura rapida
1,4 litri di acqua naturale
4 ossibuchi di vitello
30 gr. di farina bianca
1 cipolla
40 gr. di sedano
1/2 spicchio di aglio
1 cucchiaino di foglie di prezzemolo
1 foglia di verza
scorza di 1/2 limone
50 ml. di vino bianco secco
150 ml. di brodo di carne
20 gr. di burro
20 ml. di olio di oliva
1,5 cucchiaini di sale grosso
sale fino
pepe in grani

Portate a bollore il brodo di carne in un tegame, sbucciate la cipolla, tritatela con il sedano. Incidete in piu' punti la pellicina esterna degli ossibuchi, infarinateli leggermente. Scaldate il burro e l'olio in una larga padella a bordi alti. Rosolatevi gli ossibuchi, aggiungete il trito, bagnate con il vino bianco, lasciate sfumare, versatevi il brodo bollente, salate e pepate, coprite il recipiente, continuate la cottura 1 ora lentamente, girandoli di tanto in tanto. Tritate in tanto finemente l'aglio, il prezzemolo, e la scorza di limone. Lavate e sgrondate la foglia di verza, tagliatela a listarelle sottili. Aggiungete la gremolada agli ossibuchi.

Porrtare a bollore l'acqua naturale in una

casseruola antiaderente, salatela e versatevi a pioggia la farina di mais, mescolate con un cucchiaio di legno, cuocetela 15 minuti su fuoco basso. Versate la polenta una volta cotta in un piatto fondo da portata. Sistematevi sopra gli ossibuchi con la gremolada. Distribuitevi le listarelle di verza e servite caldo.