OSSOBUCO CON POLENTA

Ingredienti e dosi per 4 persone

4 ossibuchi di manzo
Farina
50 g Sedano
50 g Carota
50 g Cipolla
50 g Burro
1 bicchiere di Vino rosso
1 litro di Brodo vegetale
Prezzemolo
Sale
Pepe

Per la polenta
500g farina bramata di mais
2 litri di acqua
sale

Preparazione

Tagliare a dadini il sedano, la carota e la cipolla.
Incidere la pelle che circonda gli ossibuchi (questo impedirà alla carne di ritirarsi su sé stessa), quindi infarinarli leggermente.
Rosolarli nel burro su entrambi i lati, aggiungere le verdure e far appassire, sfumare quindi con il vino.
Bagnare con il brodo e continuare la cottura per circa 2 ore con il coperchio.
Al termine della cottura aggiungere un pizzico di prezzemolo tritato.

Per la polenta, portare a bollore l'acqua, salare e aggiungere la farina a pioggia mescolando con la frusta, facendo attenzione a non formare i grumi.
Cuocere per 1 ora a fuoco medio.

Vino in abbinamento: Bonarda dell'Oltrepò