

Voglia di beef?

Ossobuco di Nonna Maria



Perché non preparare già ora i deliziosi «Ossibuchi di Nonna Maria» per guardare in anticipo alla beef.ch che si terrà a Mendrisio in novembre?

Loredana Germann-Viscardi ha voluto condividere con noi questa vecchia ricetta di famiglia, ottima con gli stinchi Natura-Veal. Nel 2018 aveva ospitato la beef.ch con suo marito presso il ristorante «Les Gummenen» a La Vue-des-Alpes e ora si occupa del [ristorante «Chalet» a Cudrefin](#). La ricetta è quella di sua mamma, che la preparava nel suo grotto in Ticino, e che l'aveva a sua volta ereditata dalla nonna Maria.



(Foto: Nadine Strub)

Ingredienti

- 800g di ossobuco di Natura-Veal
- 2 CT di farina
- Olio e burro per rosolare
- Salvia, rosmarino
- Sale, pepe
- Brodo, salsa d'arrosto
- Vino bianco
- Brandy o Marsala da cucina (non dolce!)
- 4 noci
- 1 limone, la scorza
- Panna

Preparazione:

Infarinare gli ossobuchi e farli rosolare in oli, burro, salvia e rosmarino. Salare, pepare, aggiungere una tazza di brodo, della salsa d'arrosto sopra a pioggia (quando sono dorati).

Spruzzare con vino bianco e brandy o poco marsala da cucina (quella bottiglia col cuoco e il cucchiaino di legno, non quello dolce. Versato tutto questo, schiacciate 4 noci e mettetele nel sugo, che siano tritate!

Lasciare cuocere per 40 minuti, assaggia se sono salati e pepati giusti e aggiungi della panna solo a 5 minuti dalla cottura definitiva. Dopo 5 minuti tritare la scorza di 1 limone e cospargere la carne.

N.B: Quando la carne è dorata, potete mettere anche tante verdure, io molte volte metto assieme agli ossibuchi i funghi essiccati e ammollati, oppure carote e sedano, 1 porro, 1 cipolla, timo, maggiorana e salvia, faccio un bel trito e metto sopra alla carne, da' tanto aroma, è buonissimo, aggiungere sempre 9 cucchiaini di panna.

Servire con polenta.

Buon appetito!