

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Ossibuchi con piselli

Strawberry · Thursday, March 24th, 2011

ingredienti:(4 persone)

- 4 ossibuchi di vitello
- 400 gr piselli anche surgelati
- farina
- uno scalogno
- prezzemolo
- un bicchiere di vino
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale pepe

Preparazione:

Salate e pepate gli ossibuchi, infarinateli e rosolateli in una padella con dell'olio caldo, quando gli ossibuchi sono dorati, toglieteli dalla padella ed eliminate il fondo di cottura, rimettete gli ossibuchi nella padella, aggiungete lo scalogno tritato finemente, versate un filo di olio e lasciate rosolare per un minuto, bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare, aggiungete 2 bicchieri di acqua, lo spicchio di aglio, coprite e lasciate cuocere per 45 minuti. disponete gli ossibuchi e i piselli su di un piatto da portata e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Thursday, March 24th, 2011 at 6:26 pm and is filed under [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.