

RISOTTO ALLA MILANESE REMIX

Il mondo viene capovolto: è tempo di osso buco con risotto!



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g risotto allo zafferano
- 4 mezzi ossi buchi
- 200g Famigliola Gialla Trifolati
- q.b. Doppio Concentrato di Pomodoro
- q.b. Brodo Vital di Verdura
- q.b. Crema di Aceto Zafferano
- q.b. Pepe al Limone
- q.b. Macinino Monouso Sale rosa
- q.b. carote
- q.b. scalogno
- q.b. prezzemolo
- q.b. burro
- q.b. farina
- q.b. vino bianco

PROCEDIMENTO

- Salare e infarinare la carne degli ossi buchi, rosolare con soffritto di carota e scalogno, sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo vegetale e doppio concentrato di pomodoro.
- Saltare il risotto in padella e servire in un piatto ben caldo, completando l'ossobuco con prezzemolo e pepe al limone, guarnire con la crema di aceto allo zafferano.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Famigliola Gialla
Trifolati**



**Doppio Concentrato di
Pomodoro**



Brodo Vital di Verdura



**Crema di Aceto
Zafferano**



Pepe al Limone



**Macinino Monouso
Sale rosa**