



Оссобуко – необычное название итальянского блюда. Рецепт является разделенным на шайбы говяжий шенкель с костью и костным мозгом, который обжаривается и тушится с овощами в винном соусе. Легко в приготовлении и абсолютен в пищевых чувствах. Обычно сервируется с приправой из лимонной цедры, петрушки и чеснока. Приправа подчеркивает и насыщает мясные ароматы.

Как приготовить оссобуко?

Чтобы приготовить оссобуко по-итальянски необходимо шенкель нарезать определенным образом, чтобы в середине была заметна косточка с частичкой костного мозга. Затем мясо необходимо приправить и панировать в муке. После этого на разогретой сковороде мясо поджаривается до золотой корочки. Далее мясо тушится с луком, морковью, сельдереем и помидорами в течение 2-х часов в духовом шкафу или на плите.

1. Чтобы блюдо во время тушения не потеряло свою форму, ее необходимо обвязать кусочки говядины ниткой.
2. Если оссобуко подержать в духовке больше чем два часа, то мясо станет еще более сочным и не потеряет форму.

Оссобуко - классический рецепт

Классический кусок мяса представляет собой задний отруб голени молодого бычка. Такое мясо весьма жесткое на кости, богатой костным мозгом. Чтобы мозг был в съедобном состоянии мясо необходимо долго тушить. Стейк приправляется и панируется в муке, обжаривается и томится в винном соусе в овощах не менее двух часов. В результате мы получаем сочное мясо на кости, таящее во рту.

Ингредиенты:

- стейк - 650 г;

Оссобуко по-итальянски

Автор: Administrator

23.11.2018 00:00 - Обновлено 09.12.2018 20:37

- лук - 2 шт.;
- сельдерей - 2 шт.;
- морковь - 1 шт.;
- масло - 80 мл;
- мука - 40 г;
- белое вино - 200 мл;
- бульон - 400 мл;
- помидоры - 400 г;
- мускатный орех - щепотка.

Приготовление

1. Мясо обваляйте в муке и приправах.
2. Обжарить. Достать из сковороды.
3. В оставшемся жире потомить овощи.
4. Добавить вино и перетертые помидоры.
5. Спустя три минуты - мясо и бульон.
6. Оссобуко по-итальянски тушится 2,5 часа.