



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

SECONDI PIATTI DI CARNE

Ossobuchi con gremolata e finferle

INGREDIENTI:

- 6 ossobuchi di vitello.
- 1 cipolla.
- La scorza grattugiata di 2 limoni (solo la parte gialla).
- 1 acciuga salata.
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato.
- 1 spicchio d'aglio.
- Brodo di vitello.
- 600 g di finferle (*Cantharellus lutescens* e *tubaeformis*).
- Olio extravergine d'oliva.
- Pepe nero macinato al momento.
- Sale.

PREPARAZIONE

Trifolate le finferle. Incidete i nervetti degli ossobuchi. In un largo tegame fate ammorbidire la cipolla tritata in olio abbondante, unite gli ossobuchi e fateli dorare da entrambi i lati. Salateli e pepateli, girateli, salateli e pepateli anche dall'altra parte e rigirateli. Copriteli e portateli a cottura a fiamma moderata bagnandoli di tanto in tanto con il brodo. Dieci minuti prima che termini la cottura unite le finferle, dopo altri 5 minuti insaporite con una gremolata preparata mescolando il prezzemolo e la scorza di limone con l'acciuga diliscata e tritata finemente. Con un cucchiaio di legno mescolate bene questa gremolata con le finferle e il fondo di cottura degli ossobuchi.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO