

OSSOBUCCO a la MILANESA**recepta de Ferran Adrià****Nota:**

<u>2 persones</u>	<u>6 persones</u>	<u>Ingredients</u>
2 peces de 250 grs	6 peces de 250 grs	ossobuco
2 cullerades soperes	100 grs	mantega
una mica	una mica	oli
1 cullerada sopera	3 cullerades soperes	pastanaga picada
1	2	cebes
1 gra	3 grans	all
1 cullerada sopera	3 cullerades soperes	api picat
2 fulles	4 fulles	llorer
80 ml	240 ml	vi blanc
1 cullerada sopera	3 cullerades soperes	sofregit de tomàquet
		aigua o un brou de carn
2 cullerades soperes	3 cullerades soperes	farina
		per fer la salsa gramola (gremolata)
1 cullerada sopera	3 cullerades soperes	julivert fresc picat
1 gra	3 grans	all picat
1	3	llimona (la pell ratllada)
1	3	taronja (la pell ratllada)
1 cullerada sopera	2 cullerades soperes	oli
culleradeta cafè	culleradeta postres	suc de llimona

- Picar la pastanaga, l'api, l'all i les cebes. Reservar
- Salar les peces d'ossobuco i enfarinar-les.
- En una cassola amb la meitat de la mantega calenta enrossim l'ossobuco pels dos costats.
- Traspasar-los a una safata que pugui anar al forn i reservar.
- Seguidament posem la resta de la mantega + una mica d'oli a la cassola i a foc baix hi ofeguem la pastanaga picada durant 1 minut.
- Passat el minut hi afegim la ceba, l'all, i l'api picat + les fulles de llorer i ho seguim ofegant a foc moderat durant 10 minuts.
- Afegim el vi blanc per desglaiar i anem remenant perquè perdi l'alcohol.
- Seguidament hi posem el sofregit de tomàquet i ho coem durant 10 minuts.
- Després hi afegim aigua o un brou de carn fins a cobrir-ho i ho deixem coure 5 minuts més.
- Traspassem aquest caldo a la safata on tenim els tall d'ossobuco i la tirem pel damunt de les peces.
- Coure'ls al forn a 200°C durant 2 hores tapat amb un paper d'alumini.
- Mentrestant prepararem la salsa gramola:
 - picar ben fi tots els ingredients i barrejar-los
 - deixar reposar 30 minuts
- Al darrer moment quan traiem l'ossobuco del forn i tirem pel damunt la salsa gremolata