# OSSIBUCHI DELLA FESTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 ossibuchi di vitello,
- 1 scatola di piselli fini,
- 1 sacchettino di funghi secchi,
- 1 cipolla,
- burro,
- olio,
- 1 scatola piccola di pelati,
- sale,
- pepe,
- vino bianco secco,
- farina bianca.

Prima parte: eliminate la pellicina che circonda la carne degli ossibuchi, infarinateli leggermente, scuotendo via la farina in più.
In un largo tegame fate rosolare olio, burro e una cipolla tritata molto finemente (ricordatevi che non deve colorirsi troppo, quindi tenete il fuoco basso ed eventualmente bagnate con un po' di acqua).
Aggiungete gli ossibuchi, facendo attenzione che non si attacchino al fondo del tegame.
Fate colorire la carne da entrambi i lati, bagnate con una spruzzata di vino bianco e aggiungete i pomodori pelati, schiacciati con la forchetta.
Salate, pepate e insaporite con un pizzico di noce moscata.
Mettete il coperchio e lasciate cuocere per circa 20 minuti.
A questo punto aggiungete i piselli in scatola, sgocciolati, e dopo dieci minuti i funghi secchi ammollati in acqua calda e strizzati.
Continuate la cottura per altri 15 minuti, a fuoco lento e con pentola coperta.
Potrete lasciare gli ossibuchi nel loro recipiente di cottura oppure travasarli in un contenitore mettendolo quindi in frigorifero.
Seconda parte: scaldate gli ossibuchi a fuoco lento, mescolando delicatamente per non far uscire il midollo.
Serviteli ben caldi.