
OSSIBUCHI ALLA MILANESE

Ingredienti:

- 4 ossibuchi di manzo,
- 50g. di burro,
- una cipollina,
- farina,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- brodo di prezzemolo tritato,
- scorza di limone grattugiata.

Fate soffriggere in teglia il burro con la cipollina che poi toglierete. Disponete nella teglia gli ossibuchi prima infarinati, e fateli dorare bene dalle due parti. Unitevi allora il bicchiere di vino bianco e, quando sarà stato assorbito, versate nella teglia via via del brodo fino a cottura ultimata.

Dieci minuti prima di servire, unite agli ossibuchi un trito di prezzemolo e una scorzetta di limone tritata anch'essa e servite con contorno di risotto o con una purea di patate.