

OSSIBUCHI DI TACCHINO IN GREMOLATA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 ossibuchi di tacchino
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 mestolo di brodo
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1/2 arancia (scorza grattugiata)
- 1/2 limone (scorza grattugiata)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di burro
- sale
- pepe

Pulire gli ossibuchi di tacchino da eventuali schegge d'osso e praticate qualche taglietto sui bordi in modo che mantengano la forma durante la cottura; infarinateli bene e scrollate l'eccesso di farina.

Fate spumeggiare olio e burro in una padella e fatevi rosolare gli ossibuchi.

Bagnateli con un poco di vino bianco, regolateli di sale e pepe, aggiungete il brodo e lasciateli cuocere per 25 minuti.

Prima del termine di cottura unite il prezzemolo tritato e la scorza grattugiata degli agrumi.

Rigirate gli ossibuchi nella gremolata e serviteli caldi nappati con la loro salsina.

Accompagnate, volendo, con pisellini al burro.