

# Ossobuco di bovino al forno

## Ingredienti

- Vitello (ossobuco)
- 1 bicchiere di Vino rosso
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- 1 Sedano
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Pepe q.b.
- Farina q.b.
- Sale q.b.

## Procedimento

Con una forbice da cucina incidete ogni ossobuco lungo i bordi, eliminando la membrana che li circonda. Infarinateli leggermente da entrambi i lati e privateli della farina in eccesso.

Scaldare un filo di olio extravergine di oliva in una padella e rosolate ogni ossobuco da entrambi i lati.

Disponete la carne in una teglia da forno.

Aggiungete la carota, il sedano e la cipolla tritati nemente e regolate di sale e pepe. Aggiungete un lo di olio extravergine di oliva e bagnate con un bicchiere di vino rosso.

Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa un'ora rigirando la carne a metà cottura. Servite caldo

accompagnato da patate bollite o purè, da riso o polenta.