

Ossobuco di vitello



FACILEeBUONO

2 ossibuchi di vitello
3 cucchiaini di farina bianca
10 grammi di burro
1 cipolla
3 pomodori
2 peperoni
1 cucchiaino da caffè raso di sale

Ricetta facile e veloce



Laviamo e asciughiamo gli ossibuchi.
Infariniamoli leggermente.
Sbucciamo e affettiamo la cipolla.
Togliamo la pelle ai pomodori e tagliamoli a pezzetti.
In una padella facciamo rosolare la carne nel burro.
Abbassiamo la fiamma e aggiungiamo la cipolla e i
pomodori.
Aggiungiamo il sale e proseguiamo la cottura a fuoco
moderato ben coperto per un'ora.
20 minuti dal termine della cottura aggiungiamo i
peperoni lavati e tagliati a tocchetti.

Ecco una ricetta facile e veloce con ossobuco e verdure in padella.

Come cucinare l'ossobuco di vitello con verdure, una ricetta facile e veloce, da accompagnare ad una buona polenta o purea di patate.