



INGREDIENTI E DOSI
per 4 persone

Per il ragù di ossobuco

4 ossobuchi di vitello tagliati a
5 cm di spessore
200 g mirepoix mista di sedano,
carota, cipolla
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
100 g brunoise mista di sedano,
carota, cipolla
200 g fondo di vitello o pollo,
a seconda della disponibilità
(vedi *Ricette di base*)
1 rametto di rosmarino
150 g semola rimacinata fine
½ limone (la buccia grattugiata
con Microplane)
q.b. burro chiarificato

Per il risotto

280 g riso Carnaroli
8 l brodo vegetale
(vedi *Ricette di base*)
120 g burro fresco
q.b. riduzione acida (riduzione
di 1 l vino bianco, 1 l aceto di
vino bianco e 1 cipolla)
75 g Parmigiano Reggiano
q.b. pistilli di zafferano, sale

Per la spuma

500 g brodo di manzo classico
ridotto (vedi *Ricette di base*)
200 g panna fresca
2 g zafferano in polvere
1 g pistilli di zafferano
30 g burro fresco
50 g midollo di manzo spurgato
precedentemente in
acqua e aceto
20 g Parmigiano Reggiano
1,5 g xantana

Per la finitura

q.b. pistilli di zafferano

RISOTTO ALLA MILANESE

PROCEDIMENTO

Per il ragù di ossobuco

Scottare gli ossobuchi in un tegame con burro chiarificato ottenendo una bella colorazione bionda, cuocerli poi in forno a 220°C per 15 minuti circa; aggiungere quindi la mirepoix di verdure, il fondo di vitello o pollo, l'aglio e il rosmarino, continuare la cottura per 2 ore a coperchio chiuso; lasciar raffreddare nel liquido di cottura.

Una volta freddo tagliare a cubi grossi, passare nella semola rimacinata e tostare in padella con burro chiarificato, sgrassare il tegame, aggiungere la brunoise di verdure e il liquido di cottura precedentemente passato al colino cinese e ridotto; in ultimo aggiungere il rametto di rosmarino tritato e la buccia di limone, e

riportare la carne in padella facendo cuocere 15 minuti a fuoco dolce per addensare il tutto.

Per la spuma

Stufare il midollo in padella a fuoco molto vivace per pochi istanti, porre quindi tutti gli ingredienti nel Bimby e frullare energicamente per 3 minuti; passare poi al colino cinese e inserire in un sifone da 1 litro con due cariche di gas.

Per il risotto

Tostare il riso con un pizzico di sale, bagnare una volta caldo con brodo vegetale e portare a cottura desiderata; mantecare con burro, quindi aggiungere il Parmigiano Reggiano e regolare di sapore.

MONTAGGIO E FINITURA

In una fondina stretta porre il ragù di vitello, adagiare il risotto coprendo interamente il ragù, terminare con la spuma di zafferano e decorare con qualche pistillo.