

## Ossobuco con risotto allo zafferano

### Ingredienti per quattro persone:

4 ossibuchi di vitello dello spessore di 3/4 cm  
mezza cipolla  
mezzo bicchiere di vino bianco secco  
una manciata di farina bianca  
una manciata di prezzemolo  
scorza di limone  
burro  
sale

Rosolare in una casseruola la cipolla con una abbondante noce di burro, aggiungere gli ossibuchi infarinati e far colorire da entrambi i lati; bagnarli con il vino bianco e far evaporare; aggiungere il sale e continuare la cottura aggiungendo un po' di brodo o acqua calda; copriteli e fateli cuocere a fuoco lento per circa due ore. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo tritato insieme alla buccia del limone (usate solo la parte gialla in quanto la sottostante buccia bianca risulta amarognola).

Servire gli ossibuchi con un buon risotto allo zafferano.

