

Ossobuco alla milanese: “sicilianizziamolo”

Autore: Emma Luali

Data: 24 Febbraio 2016



Ossobuco alla milanese: “sicilianizziamolo”. La storia ci insegna che le diverse dominazioni compresa quella “italiana”, spesso si sono appropriate delle nostre tradizioni soprattutto nell’ambito culinario, riproponendole nel mondo e perfino a noi stessi usurpandone talvolta la natalità o mortificandone in alcuni casi l’importanza di ingredienti “poveri” che invece rappresentano i profumi e gli odori della nostra terra che solo un vero siciliano può capire ed apprezzare ad ogni boccone. **La ricetta di oggi è una provocazione!** Per una volta vorrei che fossero i **siciliani a “sicilianizzare”** un piatto notoriamente del nord, tipico della tradizione milanese, il famosissimo ossobuco. **La ricetta base** che troverete di seguito, elaborata dalla nostra nonna Pina, **è pronta per essere integrata**, declinata, stravolta **a vostro piacere** con spezie, nuovi ingredienti, tutto ciò che desiderate che sia però all’insegna della **sicilianità**. Pertanto cari amici siciliani cuochi da 0 a più stelle **fatevi sotto con le vostre proposte dell’ossobuco alla siciliana**, introducete nel piatto tradizionale dei nostri amici milanesi quello spirito creativo siciliano tanto apprezzato nel mondo.

RICETTA

Ingredienti

4 Ossobuchi

1 Cipolla grande

4 Carote

4 Costole di sedano

4 Patate

Farina 00 q.b.

olio extravergine d'oliva

Rosmarino, Origano, Salvia,

Aglione

Sale e Pepe q.b.

1 Bicchiere di vino bianco

1 Lt di brodo vegetale

Preparazione

Preparo una panatura per la carne fatta di farina mista a rosmarino, salvia, origano e sale, procedo panando gli ossobuchi dopo averli incisi nei bordi con delle forbici da cucina per evitare che durante la cottura si arriccino, quindi metto gli ossobuchi in una teglia con poco olio per farli dorare da ambo le parti. Appena pronti li metto da parte coprendoli con carta stagnola per mantenerli caldi e procedo utilizzando la stessa teglia di cottura della carne dopo aver scolato l'olio in eccesso lasciando però i grassi, inserisco l'aglio e dopo averlo dorato aggiungo prima la cipolla, poi il sedano, infine le patate il tutto precedentemente tagliato a dadini. Rosolo le verdure per qualche minuto a fuoco moderato rimescolando di tanto in tanto, poi bagno con il vino facendolo evaporare a fuoco alto. Infine aggiungo un po' di brodo caldo, aggiusto di sale e pepe e copro con il coperchio lasciando cuocere ancora per qualche minuto. A questo punto avendo cura di lasciare le verdure ancora leggermente croccanti, inserisco gli ossobuchi nella teglia e la copro con la carta stagnola, ed infine la metto nel forno preriscaldato a 150 gradi per circa 15 minuti. Servite gli ossobuchi caldi. Buon Appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ossobuco-alla-milanese-sicilianizziamolo/>

Generato il 14/06/2026