



BIOSÜDTIROL



L'agricoltrice bio Matilde propone: Ossibuchi con mela.

Tempo di preparazione: 1,5 ore

Difficoltà: Media

Ingredienti (4-6 porzioni)

- 1 carota
- 3-4 gambi di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 800 g ossibuchi di razza ovina Villnösser Brillenschaf
- 3 mele Natyra
- 2 cucchiaini di olio
- 3 cucchiaini di farina
- vino bianco
- sale, pepe e paprika per insaporire

Preparazione

Salare e pepare gli ossibuchi da entrambi i lati, quindi infarinarli. In una padella con olio, rosolarli bene da entrambi i lati, quindi estrarli dal fuoco. In una casseruola, soffriggere in olio l'aglio, la cipolla, le carote e i gambi di sedano; sfumare col vino bianco. Rimettere in padella gli ossibuchi e versarvi sopra le verdure e la salsa. Far cuocere a fuoco lento per un'ora. Venti minuti prima di concludere la cottura, aggiungere le mele. Servire gli ossibuchi alla mela con un sorriso.



BIOSÜDTIROL

Il consiglio di Matilde

Gli ossibuchi sono buonissimi accompagnati da polenta o riso. Buon appetito!