



SIMONE RUGIATI E LA PENTOLA A PRESSIONE - OSSOBUCCO CON POLENTA

Secondo - 4 persone

Domina Vitamin – Pressione 2

Tempo totale: 30min - Tempo di cottura: 22min

Ingredienti:

- 4 ossobuchi da 300gr l'uno
- 1 panetto di polenta pronta (500gr)
- 200 g farina
- 2 coste di sedano
- 3 carote
- 2 cipolle
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- Salvia, rosmarino
- 1/2 ecodose acqua (1 ecodose =250ml)
- Sale e pepe
- Olio extravergine
- 1 limone

Preparazione:

- Prendete il sedano, le carote e le cipolle e tagliatele grossolanamente . Prendete la pentola a pressione e mettete un filo di olio extravergine, scaldate bene e aggiungete il trito di verdure .

- Ora fate rosolare in una padella antiaderente, con un filo di olio, gli ossobuchi precedentemente infarinati e regolate con sale e pepe, Quando la carne sarà ben rosolata aggiungete al resto delle verdure la salvia, il rosmarino e il concentrato di pomodoro , sciolto con la mezza ecodose di acqua ,sempre calda per non fermare la cottura , e una buccia di limone. Chiudete la pentola e impostatela su posizione 2 per 22 minuti abbassando la fiamma, a partire dal "sibilo".

- A fine cottura, togliete la pentola dal fuoco, fate sfiatare la valvola e togliete il coperchio. Togliete la carne dalla salsa e fatela raffreddare. Spolpate la carne e tenetela da parte. Intanto con l'aiuto di un coppa pasta, fate dei piccoli quadrotti con la polenta e fatela rosolare in una padella antiaderente.

Frullate la salsa di cottura dell'osso buco e impiattate.

- Mettete i dischi di polenta al centro del piatto adagiatevi sopra la polpa dell'ossobuco e guarnite con la salsa ottenuta dalle verdure frullate.