

Osso buco med gremolata och risotto alla milanese

Osso buco (4 personer)

Kalvlägg i skivor	4 st
Gul lök	1 st
Vitlösklyftor	2 st
Selleri, stjälkar	2 st
Morot	2 st
Tomater, skalade	1 burk
Vitt vin	1 dl
Kalvfond	1 msk
Tomatpure	1 msk
Oregano	1 tsk
Lagerblad	2 st
Sardellfileer	2 st

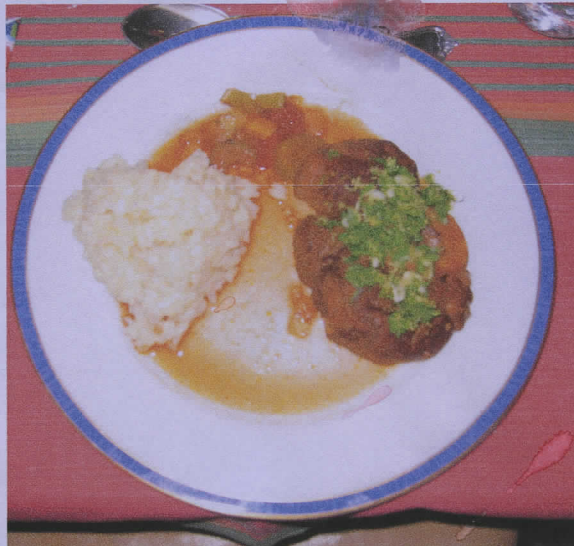
Havssalt o. nymalen peppar

Gremolata (4 personer)

Citron, rivet skal	1 st
Bladpersilja, hackad	1 dl
Vitlösklyftor, finhackade	2 st

Risotto alla Milanese (6 personer)

Gul lök	1 st
Hönsbuljong	2 tärningar i 8 dl vatten
Risottoris	4 dl
Vitt vin	2 dl
Smör	2 msk



Parmesanost, riven 2 dl

Nymalen peppar

Bryn köttet i smör på båda sidor. Krydda med salt och peppar och ställ åt sidan så länge.

Hacka lök o. vitlök o. strimla stjälsellerin. Skala moroten o. skär den i småtärningar. Fräs de hackade grönsakerna i smör i en gryta.

Tillsätt tomater, vin, fond, tomatpure o. kryddor och koka upp. Lägg ned köttet i tomatsåsen o. koka under lock på svag värme minst 1,5 timme. Späd eventuellt med vatten och ös köttet med såsen några gånger under tiden.

Hacka sardellerna o, blanda ner dem i grytan mot slutet av koktiden. Smaka av med salt o. peppar

Blanda ingredienserna till gremolatan o. strö den över osso bucon vid servering.

Skala o. hacka löken. Lös upp buljongen i vattnet.

Fräs löken några minuter i smör i en gryta utan att det tar färg. Tillsätt riset o. låt det fräsa med under omrörning en liten stund tills det är blankt. Häll på vinet och låt det nästan koka in.

Häll på så mycket het buljong att riset täcks och låt vätskan koka in. Fortsätt sedan att koka risotton på detta sätt: Späd med lite buljong i taget o. låt koka in, innan mer tillsätts. Rör om regelbundet. Koka tills riset är nätt o. jämnt mjukt, ca 20 minuter. Risottan skall var krämig, men riskornen skall fortfarande ha en fast kärna i mitten.

Ta risotton från värmen o. blanda i smör o. ost. Smaka av med peppar o. låt den vila under lock någon minut.

Servera osso bucon på varma tallrikar med lite sås från grytan. Garnera med gremolatan En "kopp" risotto bredvid.