

Ossobuco s kremastim rižotom



 Jednostavan

“Ossobuco” u doslovnom prijevodu znači “šuplja kost”. Radi se o običnoj telećoj koljenici narezanoj na deblje odreske od cca 3 cm. Dani su teletine u Mesnici Ravlić i nisam propustila zamoliti moje mesare da izrežu pilom ove savršene komade. Znači, sve je do reza, načina kako će ih vaš mesar obraditi i zato se nemojte ustručavati zatražiti ovu uslugu, jer kako će vam narezati “močing” na kockice za gulaš, tako će i teleću koljenicu obraditi “ossobuco”. Ako možete, uvijek birajte zadnju koljenicu, jer prednja ima manje mesa. Komad s više kosti iskoristite za kuhanje temeljaca koji će vam trebati za podlijevanje. Danas ću raditi standardni klasik ossobuco alla milanese uz istoimeni rižoto rađen s koštanom srži i dragocjenim šafranom koji daje tu prepoznatljivu žutu boju. Kažu da je savršen ossobuco onaj koji se ne mora jesti s nožem, jer je meso toliko meko da se doslovno raspada na tanjuru i dovoljna je vilica. Ja sam uspjela, a vjerujem kako ćete i vi uz savjete koje ću se truditi prenijeti u receptu.

sastojci:

- 1 teleća koljenica (zadnja!!!)
- malo brašna
- maslinovo ulje, maslac

- sol, papar
- 1 dcl konjaka ili vina (bijelo, roze)
- celer stabljikaš
- 2 mrkve
- 1 korijen peršina
- 1 luk
- 1 konzerva oguljenih rajčica (pelata)
- 2 dcl crnog vina
- teleći temeljac

gremolata:

- češnjak
- timijan
- ružmarin
- peršin list
- korica limuna



rižoto:

- teleća koštana srž
- 300 gr riža Carnaroli ili Arborio
- manja glavica luka
- 1 do 1,5 dcl bijelog vina
- teleći temeljac
- šafran
- maslinovo ulje
- maslac
- sol, papar

- grana Padano

Ova količina namirnica dovoljna je za 4 osobe.

Skuhajte temeljac. Ako nemate viška telećih kosti, bit će u redu i klasičan povrtni temeljac. Kako sam ovisnik o temeljcu i ne mogu zamisliti tjedan, dan bez da imam neku zlatnu rezervu u frižu, uvijek kada sam u prolazu provjerim u mojim Mesnicama Ravlić da li ima u ponudi kostiju. Ovaj put sam imala sreće i naletjela na teleće bijele kosti pa sam si uzela odmah zalihu i spremila u zamrzivač. Zamolite mesara neka vam izreže pilom koljenicu na odreske debljine cca 3 cm.



Kao prilog ću praviti rižoto alla milanese u koji tradicionalno ide koštana srž i šafran. Srž sam izvadila iz narezanih koljenica, ali vi možete uzeti zasebnu kost i tražiti mesara da vam je prepili uzdužno. Inače, Talijani nikada ne služe rižoto kao prilog, to je za njih gastro svetogrđe (ja se slažem) osim kada je ossobuco u pitanju.....jedino jelo koje "trpi" rižoto za prilog



Nasjeckajte luk, celer, mrkvu i peršin na sitno (ne meljite). Posolite odreske i uvaljajte u brašno s obje strane. U većoj široj i dubljoj tavi/posudi zagrijte maslac i maslinovo ulje pa popržite meso do fine smeđe korice. Izvadite na stranu, a tavu deglazirajte s hladnim vinom ili konjakom kako bi pokupili sve ostatke mesa i zaprške s dna tave. Kada alkohol ispari, dodajte nasjeckano povrće i kratko popržite. U povrće dodajte pelate koje ste izgnječili i sve zajedno pržite da se kiselina iz rajčica neutralizira. Znat ćete da je dovoljno kada ostane vidljiva dno nakon poteza kuhačom. Vratite meso i zalijte vrelim temeljcem, ali toliko da se meso vidi, da ga tekućine ne prekrije. Kuhajte na laganoj vatri polupoklopljeno, ne miješajte, tresite posudu i po potrebi dolijevajte temeljac. Trik je dugo i lagano kuhanje u polupoklopljenoj posudi koje će dati mekoću mesu i savršenu teksturu umaka. Nakon 1- 1:15 sata kuhanja, možete krenuti s pripremom rižota. Nasjeckajte koštanu srž i luk. Zagrijte

maslinovo ulje i maslac pa popržite sitno sjeckani luk, dodajte koštanu srž i popržite kratko da se srž otopi. Dodajte rižu (ne perite rižu za rižoto) i minutu-dvije tostirajte u suho s lukom i srži. Zalijte vinom i nakon što vino ispari, ulijte vreli temeljac i miješajte....miješajte i miješajte. Šafran prelijte s malo vode u manjoj posudi i ostavite. U ossobuco sada ulijte crno vino i protresite. Kuhajte još kratko da vino ispari i isključite.



Pripremite gremolatu tako da nasjeckate sve bilje i češnjak te naribate koricu limuna. Rižoto je pri kraju pa dodajte šafran i dobro ga umiješajte. Naribajte sir i njega umiješajte. Narežite hladni maslac na listiće i umiješajte brzo u rižoto (mantekiranje). Poklopite neka odstoji nekoliko minuta. Gremolata je “točka na i” ovog mesnog specijaliteta i dati će posebnu svježinu ovom dosta teškom umaku. Posipajte je na samom kraju kada je ossobuco gotov. Ovo je meni najdraži recept, postoje verzije i “hejteri” će reći da je u originalu bijelo vino za ossobuco, ali meni je ovako draže. Poslužite uz rižoto i uživajte u uz čašu crnog vina.

Dobar tek!

