

L'OSSOBUCO ALLA MILANESE: RICETTA STORICA TRA ORIGINALITA' LEGGENDA E TRASFORMAZIONI

Così come per il Risotto alla Milanese anche per l'Ossobuco alla Milanese vi è molta confusione di sostanza, con descrizioni e composizioni spesso assurde e devianti, annebbiando un piatto storico della cultura gastronomica milanese che rischia di confondersi per l'estrosità di molti professionisti e improvvisati esperti di cucina. Noi abbiamo voluto basarci su scritti e ricette storiche, comprovate con date certe, autori e testi, riportati in auge nell'era moderna. Il ricettario dove troviamo l'Ossobuco Milanese è quello di Francesco Leonardi * nella sezione di carne bovina, dove si nota che al manzo è sempre preferito il vitello. L'ossobuco, richiede, nella originale esecuzione, l'uso della carne di vitello, grazie alla sua morbidezza. Per l'Ossobuco si usa il cogeretto di vitello posteriore che è il più tenero. Lo spessore delle fette possono variare da 3 a 5 cm., comprensive di osso centrale con midollo. Il midollo, infatti, è l'elemento essenziale del piatto perché, sciogliendosi durante la cottura, contribuisce a conferire morbidezza alla carne. La preparazione dell'Ossobuco alla Milanese è tipicamente in umido: la carne spolverata con la farina, va fatta cuocere in un intingolo ristretto (cipolla e carota finemente tritata), a bassa temperatura, con l'aggiunta di brodo, poco alla volta. Con questo procedimento essa può cuocere senza problemi, anche a lungo, senza che vi sia dispersione di sapore. A cottura quasi ultimata, la carne deve essere ulteriormente insaporita da un trito a base di prezzemolo, aglio e limone detta "gremolata", senza pomodoro, ortaggio non previsto nella cucina meneghina fino all'inizio del 1800. È anche esclusa l'acciuga tritata, composizione della gremolata in quanto trasferisce odori e sapori estranei alla gastronomia del tempo e ulteriore ostacolo alla digeribilità del preparato.

L'Ossobuco, oltre che essere servito da solo, è la componente essenziale del Risotto alla Milanese del quale non si può prescindere. Noi abbiamo preparato così:-----

La ricetta tradizionale dell'Ossobuco alla Milanese

Ingredienti

per X persone

- tranci di stinco di vitello alti 4/5 cm., tagliati nella parte bassa, dove l'osso è piccolo
- Farina bianca
- burro
- cipolla tritata
- carota tritata
- Un mestolo di brodo
- Sale Per la "gremolata"
- Buccia di un limone grattugiata
- Mezzo spicchio di aglio
- Una manciata di foglie di prezzemolo tritate

Preparazione dell'Ossobuco

In un tegame largo imbiondire la cipolla nel burro, mettere gli ossibuchi leggermente infarinati, rosolarli da ambo le parti, voltandoli senza pungerli.

Versarvi un poco di brodo, il sale, coprire il tegame e portare a cottura a fuoco lento per un'ora e mezza circa, finché hanno un aspetto leggermente glassato. Aggiungere ancora brodo se necessario.

Cinque minuti prima di servire, aggiungere la "gremolata", ossia un trito di buccia gialla di limone, prezzemolo e aglio, mescolare bene e servire con risotto alla milanese.

Notizie* La ricetta dell'Ossobuco alla Milanese compare negli scritti di

Francesco Leonardi nel suo ricettario del 1790, è l'Apicio Moderno, composto da tremila ricette, distribuite in

Francesco Leonardi è stato cuoco alla corte di Francia, con i potenti di Polonia, Turchia, Germania, Inghilterra e alla Corte di Caterina II Imperatrice di Russia. In Italia ha prestato la sua professione a Milano, Firenze, Roma e Napoli.

Â