

Chef Andrea Ribaldone

MENU' DELLE FESTE

Cortese a tutto pasto

SPAGHETTO MILANO

Vino in abbinamento: Colli Tortonesi fermo

Ingredienti

- 200 gr di Riso Buono (carnaroli)
- 150 gr di spaghetti o spaghettoni Felicetti (secondo disponibilità di Felicetti)
- 2 bustine di zafferano
- 100 gr burro
- 100 gr di grana Padano grattugiato
- Sale
- Pepe



Per il ragù di ossobuco

- 2 fette di ossobuco di manzo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla bianca o gialla
- 200 ml di vino rosso
- Sale
- Olio

Per la gramolada

- 2 ciuffi di prezzemolo
- 1 limone biologico (servirà solo la scorza)
- 1 arancia biologica (servirà solo la scorza)

Procedimento

Per la crema di riso

Mettete il riso a cuocere in 600 ml di acqua per circa 35 minuti finché risulti ben cotto. Mantecate quindi con burro e parmigiano e frullate ad ottenere una crema liscia e densa. Se è il caso, passate al colino.

Per il ragù di ossobuco

Tagliata a dadolata carota, sedano e cipolla; rosolate per qualche minuto con filo olio evo, aggiungete la carne di ossobuco e il midollo, il tutto sminuzzato a coltello. Tostate per qualche minuto e quindi irrorate a coprire con il vino rosso. Lasciate cuocere per almeno 1 ora a fiamma bassa. Aggiustate di sape e pepe a piacere.

Per la gremolada

Sminuzzare il prezzemolo e aggiungere la scorza del limone e arancia bio, legando con un pò di olio evo.

Quando il ragù è pronto, cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, rifiniteli nella salsa allo zafferano, impiattate lo spaghetti mettendo una cucchiata di ragù al di sopra. Finire con gocce di salsa gramolada.