

Gicze cielece po mediolańsku – ossobucco milanese

Ossobucco Milanese – Klasyk Kuchni Włoskiej

Ossobucco Milanese to prawdziwa perełka kuchni włoskiej, która zachwyca głębokim smakiem i delikatnością mięsa. Ta tradycyjna potrawa z Mediolanu opiera się na powolnym duszeniu giczy cielecej, dzięki czemu mięso staje się niezwykle kruche i soczyste, dosłownie rozpływając się w ustach.

Dla kogo?

Ossobucco to doskonały wybór dla miłośników wyrafinowanych dań mięsnych. Delikatne mięso cielece zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy, a prosty sposób przygotowania sprawia, że poradzi sobie z nim każdy, kto ma odrobinę cierpliwości. To idealna propozycja dla osób ceniących klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu.

Na jaką okazję?

Ta elegancka potrawa świetnie sprawdzi się podczas rodzinnego obiadu w weekend, kolacji z przyjaciółmi czy romantycznej kolacji we dwoje. Ossobucco to danie, które wprowadza do domu atmosferę włoskiej restauracji i pozwala delektować się wyjątkowym smakiem bez wychodzenia z domu.

Czy wiesz, że?

Nazwa „ossobucco” w dialekcie mediolańskim oznacza „kość z dziurką”, co odnosi się do charakterystycznego szpiku kostnego, który podczas gotowania wzbogaca [sos](#) swoim intensywnym smakiem. Tradycyjnie ossobucco podaje się z

szafranowym risotto alla milanese, tworząc idealną kompozycję smaków.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić potrawę o dodatek selera naciowego i marchewki, które dodadzą słodczy i aromatu. Niektórzy szefowie kuchni dodają również skórkę cytrynową do gremolaty (mieszanki natki, czosnku i skórki cytrynowej), co nadaje potrawie orzeźwiający akcent. Spróbuj podać ossobucco z polentą zamiast tradycyjnego risotto dla ciekawej odmiany.