

Ossobuco – tradycyjna włoska potrawa z goleni cielęcej

Ossobuco to **kwintesencja kuchni północnych Włoch**, wywodząca się z regionu Lombardii, a dokładniej z Mediolanu. Pierwsze pisemne wzmianki o tej potrawie pochodzą z XVIII wieku, choć kulinarne tradycje związane z przygotowywaniem goleni cielęcych sięgają znacznie głębiej w historię tego regionu. Nazwa „ossobuco” dosłownie oznacza „kość z dziurą” (*osso* – kość, *buco* – dziura), co bezpośrednio nawiązuje do charakterystycznego wyglądu szpikowej kości w przekroju, stanowiącej centralny element dania.

Tradycyjne ossobuco mediolańskie (*ossobuco alla milanese*) przygotowuje się z **plastrów goleni cielęcej z kością** o grubości około 3-4 cm, które dusi się powoli w mieszance warzyw (*soffritto*) – cebuli, marchwi i selera naciowego, z dodatkiem białego wina, bulionu oraz przypraw. Klasyczna wersja mediolańska charakteryzuje się brakiem pomidorów i podawana jest z *gremolata* – mieszanką posiekanej natki pietruszki, czosnku i skórki cytrynowej, która nadaje potrawie świeżości.

Regionalne odmiany i sekret szpiku

W przeciwieństwie do mediolańskiej wersji, warianty regionalne ossobuco często zawierają **pomidory lub koncentrat pomidorowy**, co nadaje sosowi głębszy, bardziej intensywny kolor i smak. W Wenecji Euganejskiej danie przygotowuje się z dodatkiem lokalnych win, a w Piemoncie można spotkać wersje z dodatkiem grzybów. Niektóre współczesne interpretacje wykorzystują czerwone zamiast białego wina, co zmienia profil smakowy potrawy.

Prawdziwym skarbem ossobuco jest **szpik kostny**, który podczas długiego duszenia częściowo rozpuszcza się w sosie, nadając mu

aksamitną konsystencję i niezwykłą głębię smaku. Tradycyjnie podaje się specjalne wąskie łyżeczki do wydobywania szpiku z kości – ten element jest uważany za prawdziwy rarytas. Właśnie ta cecha odróżnia ossobuco od innych duszonych mięs – bogactwo kolagenu i szpiku tworzy charakterystyczną, gęstą konsystencję sosu, niemożliwą do uzyskania w inny sposób.

Sekret idealnego ossobuco tkwi w powolnym duszeniu – mięso powinno być tak miękkie, że dosłownie odchodzi od kości, a [sos](#) gęsty i intensywny w smaku. Tradycyjnie podaje się je z risotto alla milanese z szafranem lub polentą.

Przygotowanie i serwowanie ossobuco

Ossobuco to danie, które wymaga odpowiedniego podejścia zarówno w kwestii doboru składników, jak i techniki przygotowania. Kluczem do sukcesu jest cierpliwość i dbałość o detale, które wydobędą pełnię smaku tego klasycznego włoskiego specjału.

Wybór mięsa i technika przygotowania

Golonka cieleca stanowi podstawę autentycznego ossobuco. Najlepsze kawałki to te pocięte w poprzek kości na plastry o grubości około 4-5 cm, z widocznym szpikiem w środku. Mięso powinno mieć jasnoróżowy kolor i być otoczone błoną łącznotkankową, która podczas duszenia zamienia się w galaretowatą substancję nadającą sosowi charakterystyczną konsystencję.

Duszenie to kluczowa technika przy przygotowaniu ossobuco. Proces ten powinien przebiegać następująco:

1. Obsmażenie mięsa na złoty kolor w głębokim naczyniu
2. Dodanie podsmażonych warzyw (włoskiej soffritto z marchewki, selera i cebuli)
3. Podlanie białym winem i odparowanie alkoholu

4. Dodanie bulionu i ziół (tymianek, liść laurowy)
5. Powolne duszenie pod przykryciem przez 2-3 godziny w temperaturze 160°C

Sekret idealnego ossobuco tkwi w powolnym duszeniu. Mięso powinno być tak miękkie, że łatwo odchodzi od kości, ale jednocześnie nie rozpada się całkowicie.

Tradycyjne dodatki i nowoczesne interpretacje

Gremolata to klasyczny dodatek do ossobuco, składający się z posiekanej natki pietruszki, czosnku i skórki cytrynowej. Dodana na końcu gotowania wnosi świeżość i aromat, kontrastujący z głębokim smakiem duszonego mięsa.

Tradycyjnie ossobuco podaje się z **risotto alla milanese** – kremowym ryżem z dodatkiem szafranu, który nadaje mu charakterystyczny złoty kolor. Alternatywne dodatki to:

- Kremowa polenta z parmezanem
- Puree ziemniaczane z dodatkiem oliwy truflowej
- Tagliatelle al burro (makaron z masłem)

Do ossobuco doskonale pasują włoskie czerwone wina o średniej intensywności, takie jak Barbera d'Asti, Chianti Classico czy Valpolicella Ripasso. Ich kwasowość i taniny równoważą tłustość i intensywność dania.

W nowoczesnej kuchni fine dining spotyka się interpretacje ossobuco z dodatkiem egzotycznych przypraw, jak kardamon czy anyż gwiazdkowy, a także wersje przygotowywane z innych rodzajów mięsa – jagnięciny czy dziczyzny. Gotowe ossobuco można przechowywać w lodówce do 3 dni, a jego smak często poprawia się po odgrzaniu, gdy aromaty mają czas się przeniknąć.