

## Ossobuco alla Birra con polenta grigliata

---

Un'alternativa alla classica ricetta milanese, l'ossobuco alla birra è un secondo piatto saporito e originale. Ottimo da servire durante il cenone di Capodanno, accompagnato da fettine di polenta grigliata.



| PHASE | TEMPERATURE | TIME | PROBE | HUMIDITY | FAN | PRE-HEATING |
|-------|-------------|------|-------|----------|-----|-------------|
| 1     | 180°        | 15'  | /     | 0%       | V5  | ON          |



4h



4 persone

### Lista ingredienti per l'ossobuco

4 pz ossobuco di vitello (da 300 gr ciascuno)  
50 gr farina

1 lt birra  
1 pz sedano  
400 gr carote  
400 gr cipolle  
q.b. sale  
q.b. pepe  
q.b. rosmarino

### Lista ingredienti per la polenta

1 lt acqua  
20 gr sale  
30 gr burro  
220 gr farina di polenta

### Procedimento per la cottura del fondo

Iniziare con il preparare il fondo dell'ossobuco, tagliando finemente sedano, carote e cipolla. Mettere il tutto in una teglia oliata e infornare per 15 minuti ad una temperatura di 180°.

| FASE | TEMPERATURA | TEMPO | SONDA | UMIDITA' | VENTOLA | PRERISCALDAMENTO |
|------|-------------|-------|-------|----------|---------|------------------|
| 1    | 180°        | 15'   | /     | 0%       | V5      | ON               |

### Procedimento per la cottura dell'ossobuco

Versate la farina in una pirofila. Infarinare gli ossibuchi da entrambi i lati e rimuovete con delicatezza la farina in eccesso. Ultimato il procedimento, rosolare gli ossibuchi infarinati usando la piastra antiaderente preriscaldata. Una volta rosolati, unirli al mix di verdure precedentemente preparato, aggiungendo sale e pepe e infine la birra. Lasciar cucinare per 2 ore ad una temperatura di 125°.

| FASE | TEMPERATURA | TEMPO | SONDA | UMIDITA' | VENTOLA | PRERISCALDAMENTO |
|------|-------------|-------|-------|----------|---------|------------------|
| 1    | 200°        | 10'   | /     | 0%       | V5      | ON               |

| FASE | TEMPERATURA | TEMPO | SONDA | UMIDITA' | VENTOLA | PRERISCALDAMENTO |
|------|-------------|-------|-------|----------|---------|------------------|
| 1    | 125°        | 2h    | /     | 60%      | V3      | /                |

### Procedimento per la preparazione della polenta

Portare ad ebollizione l'acqua con il sale ed il burro. Togliere dal fuoco e aggiungere la farina mescolando continuamente, facendo attenzione a non creare grumi. Versare la miscela in una teglia e cuocere. Mettere la teglia nell'abbattitore. Una volta fredda, tagliare la polenta a fette e abbrustolirla sulla piastra multifunzione già calda. Terminata la cottura, impiattare decorando con del rosmarino tritato. Per un tocco cromatico, si può aggiungere qualche fiore di rosmarino.

| FASE | TEMPERATURA | TEMPO | SONDA | UMIDITA' | VENTOLA | PRERISCALDAMENTO |
|------|-------------|-------|-------|----------|---------|------------------|
| 1    | 110°        | 1h    | /     | 100%     | V3      | ON               |

| FASE | TEMPERATURA | TEMPO | SONDA | UMIDITA' | VENTOLA | PRERISCALDAMENTO |
|------|-------------|-------|-------|----------|---------|------------------|
| 1    | 190°        | 15'   | /     | 0%       | V3      | ON               |

### Consigli dello chef

I tempi di cottura dell'ossobuco variano a seconda del peso.

Consigliamo di controllare sempre il grado di cottura prima di estrarre la teglia dal forno.

Se la birra tende ad asciugare troppo rapidamente, aggiungerne ancora o del brodo vegetale in alternativa.

Il tradizionale ossobuco alla milanese viene accompagnato al risotto con zafferano.

La versione alla birra si sposa bene con le verdure al burro o alla polenta grigliata.