

# OSSOBUCO



## Ingredients (4 persones)

- 4 talls d'ossobuco
- farina
- 1 ceba gran
- ¼ kg de tomàquet triturat
- 1 pastanaga gran
- 1 porro
- 1 grill d'all
- 1 fulla de llorer
- 1 copa de conyac
- 1 cervesa negra
- ½ kg de xampinyons
- sal



## Elaboració

Primer, sala i enfarina la carn i, després, la fregeixes en una cassola.

Després, afegeix la ceba, el tomàquet, la pastanaga, el porro, l'all i una fulla de llorer.

Una vegada barrejat, posa el conyac, flameja'l amb un llumí i deixa rostir el conjunt.

Quan ja sigui rostit (ha de quedar la verdura ben tendra), aboca-hi la cervesa negra i barreja-ho bé. Separa els talls i tritura la salsa amb la batedora, després passa-la pel colador xinès. En acabat, torna-la a posar a la cassola amb els talls d'ossobuco.

Neteja els xampinyons, talla'ls a làmines i afegeix-los a la carn. Tapa i deixa que tot faci "xup-xup" durant 2 hores aproximadament. Vigila que no es consumeixi el líquid i, si cal, afegeix-hi miquetes d'aigua.

Acompanya el tall d'ossobuco amb una tassa d'arròs i pasta italiana. Mulla el conjunt amb la salsa.

**NOTA:** *Aquesta recepta és gentilesa de l'Ismael.*