

Idee e acquisti per la settimana

# M shopping



Enrica Burà, macellaia presso la filiale Migros di Biasca: «Del mio mestiere amo il fatto di essere a contatto con la gente e di poterla aiutare con dei piccoli consigli». (Foto Giovanni Barberis)

## Meravigliosi ossibuchi

**Attualità** Un delizioso classico anche nella nostra cucina per non sfigurare mai

Può essere tranquillamente definito uno dei piatti di carne più amati nella nostra regione e, soprattutto durante i mesi meno caldi dell'anno, accompagnati idealmente da una fumante polenta, un risotto alla milanese oppure un purè di patate, faranno letteralmente furore tra i commensali. Avrete sicuramente già compreso che stiamo parlando degli ossibuchi: quelle fette di carne spesse, tondeggianti, con al centro un osso contenente il tanto saporito midollo. «Una delle caratteristiche della carne degli ossibuchi è quella di essere relativamente ricca di

tessuti connettivi, i quali, durante la cottura, sciogliendosi, fanno sì che la carne rimanga morbida e gustosa», ci spiega la giovane macellaia Enrica Burà, che abbiamo avuto il piacere di incontrare presso la macelleria del punto vendita Migros di Biasca. «L'ossobuco – prosegue Enrica – non è nient'altro che lo stinco del vitello o del maiale tagliato a forma circolare. Se lasciassimo quello di maiale intero otterremmo pertanto un'altra celebre preparazione, particolarmente in voga tra tantissimi buongustai». Gli ossibuchi di maiale si distinguono per il fatto

che il loro sapore è maggiormente pronunciato in confronto a quelli di vitello, i quali piaceranno a coloro che cercano invece aromi più delicati. «Questo tipo di taglio, che sia di vitello o maiale, richiede una cottura relativamente lunga affinché rimanga ben tenero. Dal mio punto di vista sono molto invitanti perché, malgrado siano dei prodotti semplici, tuttavia non si cucinano tutti i giorni. Quando li preparo a casa poi, in famiglia si fa letteralmente la gara per rubarsi l'eccezionale midollo», conclude con un sorriso Enrica Burà.

### Un classico: Ossibuchi in gremolada

*Per 4 persone:*  
 1 kg di ossibuchi di vitello o maiale  
 2 carote  
 2 gambi di sedano  
 1 cipolla  
 1 l di brodo di carne  
 1 bicchiere di vino bianco  
 1 spicchio d'aglio  
 1 manciata di prezzemolo  
 la scorza di 1 limone

Infarinare gli ossibuchi e farli rosolarli brevemente. Spegnerli con il vino e lasciar evaporare. A parte rosolare anche la cipolla e il sedano tritati e la carota. Una volta le verdure dorate aggiungere gli ossibuchi e coprire il tutto con del brodo caldo. Cuocere a fuoco medio per 90 minuti. Una volta cotti toglierli dalla padella e se il sugo non è abbastanza ristretto, legarlo con un po' di farina bianca. Per la gremolada: tritare prezzemolo, aglio e scorza di limone e adagiare il trito sopra la carne. Servire subito.