

# RECETTE

## Osso Bucco a la Gremolata Recette très simple et vraiment délicieuse

### Ingrédients :

1 jarret de boeuf  
1 gros oignon – 3 carottes coupées en rondelles- 1 branche de céleri coupée en petits dès  
3 gousses d'ail – 4 tomates ou une boîte de tomate égouttée – 1 tasse de vin blanc  
1 bouquet garni (tym, laurier,persil)  
quelques anchois (environ 8 )

Gremolata = ½ botte de persil haché fin – 1 zeste d'orange - 2 gousses d'ail écrasées- 2cuilleres à soupe d'huile d'olive – quelques câpres au sel rincées (facultatif)  
Mélanger le tout et laisser reposer 1 heure avant utilisation  
Servir ce mélange en accompagnement de l'osso bucco

### Préparation

Dans une sauteuse ou cocotte en fonte, faire revenir lentement les oignons, le céleri et les carottes  
Ajouter l'ail et cuire 2 minutes  
Ajouter les tomates concassées le vin et une tasse d'eau  
Finir par le bouquet garni et laisser mijoter à découvert le temps de découper le jarret en cubes( garder l'os à moelle )  
Fariner sans excès la viande découpée la , la saisir à feu vif dans un peu d'huile d'olive  
Avant d'ajouter les jarrets à la sauce, mettez les anchois et remuez  
Ajoutez les jarrets et l'os a moelle sans les immerger dans la sauce  
Couvrir et glisser au four (T° modérée) pour 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit fondante  
Eteindre le four et laisser tièdir dedans

Pour parfaire ce plat, ne le manger que le lendemain accompagné de la gremolata

Et que fait-on lorsqu'il reste de la sauce et plus de viande : on y jette des pâtes cuites et on fait gratiner avec une couche de parmesan