

Ossobuco di tacchino olive e carote



Ingredienti

- 8 pezzi di ossobuco di tacchino
- 1 noce di burro
- 2-3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe
- 2 dita di vino bianco
- 3-4 carote
- 1 aglio a pezzetti
- 2 cucchiaini di olive nere denocciolate
- farina per infarinare q.b.

TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Incidi la parte laterale dell'ossobuco in modo che resti piatta e a contatto con la padella. Infarina ogni pezzo eliminando quella in eccesso.

Fai sciogliere il burro nell'olio con il rosmarino, aggiungi l'aglio e infine la carne. Fai rosolare 5 minuti per lato.

Nel frattempo pela le carote e tagliale a pezzi, io ho usato il taglio **rangiri**, un taglio dalla forma irregolare, ma che dà pezzi dello stesso volume così da farli cuocere comunque in modo omogeneo. Bisogna tagliare in diagonale il primo pezzo, ruotare di 90° sul proprio asse la carota ed eseguire un secondo taglio, ruotando e tagliando fino alla fine della carota.

Pepa e sala la carne, aggiungi le olive e le carote, quindi sfuma col vino bianco.

Una volta evaporato il vino, metti il coperchio e fai cuocere a fiamma medio-bassa per 40 minuti, girando la carne a metà cottura.