

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Ossobuco con le patatel'ossobuco è buono anche così !!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
45 minuti

Ingredienti

- ossobuchi - 2
- patate - 4
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pomodorini - 10
- olio extraverg. - 2 cucchiari
- sale - q.b.
- basilico - 2 foglie
- origano - un pizzico

Preparazione

Infarinare leggermente gli ossobuchi e fateli rosolare leggermente nella pentola a pressione scoperta dove avete versato un giro d'olio. Aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritati e fate rosolare leggermente. Tagliate i pomodorini a pezzetti e uniteli agli ossobuchi. Salate leggermente, aggiungete un pizzico di origano e chiudete la pentola a pressione. Contate 15 minuti dal sibilo e spegnete. Nel frattempo che la pentola esaurisce il vapore, sbucciate le patate e fatele a tocchetti non troppo piccoli. Dopo aver controllato che non ci sia più vapore, aprite la pentola e gettatevi le patate. Salate e aggiungete mezzo bicchiere d'acqua o di brodo. Chiudete la pentola e dal fischio lasciate passare 10 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare. Quando aprite la pentola mischiate delicatamente le patate e servite.

