

Особуко міланезе

Особу́ко — традиційна страва італійської кухні з тушкованої телячої гомілки. **Особуко** буквально означає «порожниста кістка» (від італ. **osso** — «кістка» і **buco** — «діра»), оскільки кістка разом зі шпиком є складовою частиною страви.

Найвідомішим рецептом особуко є особуко по-міланськи. М'ясо, приготоване з нарізаної на скибочки гомілки теляти чи яловичини, обсмажують на вершковому маслі й олії та тушкують у білому вині з додаванням томатів, цибулі, духмяних трав. У Мілані особуко приправляють спеціальним соусом гремолада. Як гарнір використовують різото зі шафраном. Найбільшою особливістю є шпик, добутий з кістки.

Гремолада (італ. *Gremolata*) — популярна італійська суміш, яка надає стравам пікантності та гостроти, класичний соус до особуко. Головними компонентами гремолади є зелена петрушка, часник та цедра лимона.

Гремолада — чудове доповнення до страв з телятини, також нею приправляють тушковані або варені овочі. Гремоладу подають до страв з м'яса, морепродуктів, а також до рибних страв.

Для приготування гремолади в домашніх умовах знадобиться невеликий пучок петрушки, цедра одного лимона і три зубчики часнику. Усі інгредієнти потрібно дрібно посікти, з'єднати і добре перемішати. Гремолада містить багато вітаміну С.

-
- 4 великі шматки телячої чи яловичої гомілки
 - 4 столові ложки борошна
 - 1 цибуля
 - 50 мл оливкової олії
 - 30 г вершкового масла
 - 150 мл білого вина
 - 400 мл консервованих томатів
 - 100 мл бульйону
 - пів пучка петрушки

- пучок зі шавлії, розмарину, тім'яну сухий чи свіжий
- 3 зубчики часнику
- лимонної цедри
- сіль, перець

Почистити та посікти цибулю, покласти у сковорідку з олією і вершковим маслом, тушкувати на малому вогні її 10 хв.

Надрізати плівку навколо шматків м'яса, щоб при обсмажуванні вона не стягалася і не деформувала шматок, по-панірувати злегка їх борошном. Покласти шматки м'яса у сковорідку на цибулю та легко обсмажити їх з двох боків до золотистого кольору цибулі та м'яса.

Шматки посолити та поперчити, додати вино, збільшити вогонь та випарувати його, приблизно 3 хв влити бульйон додати пучок трав.

Покласти у сковорідку томати регулюючи рівень рідини до рівня м'яса, додати гілочки шавлії і розмарину, накрити кришкою і варити 1 год 30 хв.

На завершення додати посіченої петрушки, часнику та лимонної цедри, сіль і перець.

Вказівки як приготувати ризото зі шафраном, лише без фенхелю.

























