

Ossobuco com tagliatelle

12 pax

António Manuel Pinheiro

Ingredientes

- 12 ossobucos (chambão de vitela),
- 200 ml de azeite,
- 200 g de farinha,
- 100 g de anchovas em conserva,
- 1 pé de aipo,
- 3 cebolas,
- 6 tomates maduros,
- 100 ml de vinho branco,
- 1 l de caldo,
- 3 limões,
- 2 laranjas,
- 4 dentes de alho,
- 1 Kg de massa tagliatelle,
- sal e pimenta.

Confeção

1. Temperar o ossobuco com sal, pimenta e sumo de limão, passar por farinha, alourar em azeite quente e pôr a escorrer.
2. Num tacho, alourar as cebolas, os alhos e os talos de aipo picados, num pouco de azeite, adicionar o tomate picado e pelado, o vinho branco e um pouco de caldo, deixar reduzir um pouco, juntar as anchovas picadas e raspa de um limão e temperar com sal e pimenta.
3. Introduzir o ossobuco na calda de tomate e deixar cozer; entretanto cozer a massa em água com sal e um fio de azeite, durante 10 minutos, escorrer e passar por água fria.
4. Saltear a massa em azeite e alho, acompanhar o ossobuco com o tagliatelle salteado e decorar com casca de laranja e limão em juliana.