

# Välputtrad Osso bucco, *VILDSVIN*

Osso buco är klassisk italiensk mat. Går att förbereda och värmas till serveringen. Gör den gärna dagen före. Köttet, rotfrukterna och alla de andra smakerna kommer då till sin rätt. Hoppa inte över gremolatan, det vill säga raspet av citron, persilja och vitlök. Det ger grytan en härlig doft och fräschet.

**Antal personer: 6**

## Ingredienser

Ca 2 kg lägg sågad i 2 cm tjocka skivor (ungefär 1/3 av vikten är ben)

1 dl vetemjöl

¼ rotselleri

1 stor morot

1 gul lök

2 klyftor vitlök

4 dl vitt vin

2 msk koncentrerad kalvfond

2 burkar krossade tomater

1 msk tomatpuré

2 tsk salt

svartpeppar



## Gremolata

1 citron, rivet skal

1 finhackad vitlöksklyfta

1 knippa persilja, finhackad

1. Sätt ugnen på 90 grader. Snitta kanterna på läggskivorna så att de inte kugar sig i värmen. Vänd köttet i mjölet och klappa bort överflödet.
2. Ansa rotselleri och morot. Skär i centimeterstora tärningar. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs selleri, morot och lök på svag värme i en stor gryta 10 minuter.
3. Hetta upp olja i en stekpanna och stek köttet till fin yta. Lägg köttet i grytan tillsammans med rotfrukterna. Häll på vin, fond, krossade tomater, tomatpuré, salt och svartpeppar.
4. Sätt in grytan i ugnen och låt den stå sex till åtta timmar. Eller längre, köttet ska vara riktigt mörjt.
5. När grytan är klar kan den med fördel kylas för att plockas fram dagen därpå. Till serveringen gör du snabbt en gremolata. Blanda rivet citronskal med hackad vitlök och riktigt superfint hackad persilja.

6. Servera grytan med Gremolata strödd på toppen. Pasta, risotto eller pressad potatis passar fint till. Och ett bonustips är färskriven parmesan.

Otroligt mört & gott .. Ni bara måste prova!

