



Μοσχάρι οσοπούκο με ριζότο Μιλανέζε

Υλικά

Για το οσοπούκο

- 1,5kg οσοπούκο μοσχάρι
- **100g Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)**
- **100g Σάλτσα Ψητού Gravy (Κωδ. 43881)**
- 100g σέλινο
- 100g καρότο
- 100ml κόκκινο κρασί
- 50ml ελαιόλαδο
- 1 κ. σ. πελτές τομάτας

Για το ριζότο

- 50g βούτυρο
- 2 κ. σ. ελαιόλαδο
- 1g σαφράν σε σκόνη ή στήμονες
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- **2 κ. γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **20g Ζωμός Κότας Premium (Κωδ. 43951)**
- 250g ρύζι arborio
- 800ml νερό
- 100ml λευκό κρασί
- 100g παρμεζάνα τριμμένη

Εκτέλεση

Για το οσομπούκο

1. Σε μεγάλη κατσαρόλα με καυτό ελαιόλαδο σοτάρουμε τα κομμάτια του μοσχαριού τα οποία έχουμε αλατοπιπερώσει ελαφρώς.
2. Κόβουμε σε χοντρές φέτες τα λαχανικά και τα ρίχνουμε κι αυτά να σοταριστούν. Σβήνουμε με το κρασί.
3. Συμπληρώνουμε νερό (περίπου ένα λίτρο) να σκεπαστούν και ρίχνουμε τη Σάλτσα Κρασάτη, τη Σάλτσα Gravy και τον πελτέ.
4. Σκεπάζουμε και μαγειρεύουμε για 2 ώρες σε χαμηλή φωτιά. Ή στο φούρνο στους 150 °C για περίπου 2 ½ ώρες.

Για το ριζότο

1. Σε μια κατσαρόλα φέρνουμε σε βρασμό το νερό με το Ζωμό Κότας Premium και το σαφράν.
2. Σε χαμηλή ανοιχτή κατσαρόλα σοτάρουμε το κρεμμύδι με ελαιόλαδο να καραμελώσει και έπειτα προσθέτουμε το σκόρδο και το ρύζι, και συνεχίζουμε για 2 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί και συνεχίζουμε με το ζωμό σταδιακά ανακατεύοντας διαρκώς.
3. Όταν είναι έτοιμο, δένουμε με το βούτυρο και την παρμεζάνα εκτός φωτιάς.

Σερβίρουμε το οσομπούκο μαζί με το ριζότο και περιχύνουμε τη σάλτσα.