



**BIOSÜDTIROL**

## L'agricoltrice bio Matilde propone: Ossibuchi alla mela.

Preparazione: 1,5 ore

Difficoltà: media

### Ingredienti (4-6 porzioni)

1 carota

3-4 gambi di sedano

2 spicchi d'aglio

1 cipolla

800 g ossibuchi di razza ovina Villnösser Brillenschaf

3 mele Natyra

2 cucchiai di olio

3 cucchiai di farina

vino bianco

sale, pepe e paprika per insaporire

### Preparazione

Salare e pepare gli ossibuchi da entrambi i lati, quindi infarinarli. In una padella con olio, rosolarli bene da entrambi i lati, quindi estrarli dal fuoco. In una casseruola, soffriggere in olio l'aglio, la cipolla, le carote e i gambi di sedano; sfumare col vino bianco. Rimettere in padella gli ossibuchi e versarvi sopra le verdure e la salsa. Far cuocere a fuoco lento per un'ora. Venti minuti prima di concludere la cottura, aggiungere le mele. Servire gli ossibuchi alla mela con un sorriso.

### Il consiglio di Matilde:

Gli ossibuchi sono buonissimi accompagnati da polenta o riso. Buon appetito!