

## Osso bucco de veau à la milanaise



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
212372	Découpe pour osso bucco de veau 200 g env.	2 Kilo
30132	Duo de demi poivrons grillés 1 kg Bonduelle	300 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	1 Litre
185045	Courgettes grillées marinées 950 g soit 600 g net	300 Gramme
171705	Parmigiano Reggiano râpé au lait cru AOP 30% MG 1 kg	15 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	10 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon-et-Engagé	5 Gramme
	Huile d'olive	10 Centilitre
	Fond de veau	1 Litre
	Fleur de sel et poivre du moulin	PM

### Recette

1. Dans une sauteuse, marquer la découpe pour osso bucco avec un filet d'huile d'olive. Apporter une petite coloration sur les 2 surfaces. Réserver
2. Déglacer avec le duo de demi poivrons. Ajouter les courgettes, l'ail, le basilic et la sauce napolitaine. Finir avec le fond de veau
3. Mettre le tout dans une cocotte. Ajouter la découpe pour osso bucco. Assaisonner de parmesan râpé
4. Cuire au four à 170°C pendant 45 minutes à 1 heure
5. Laisser reposer après cuisson 30 minutes avant de servir. Rectifier l'assaisonnement