

# OSSO BUCCO

---



## Ingrédients pour 6 personnes

- 6 tranches de jarret de veau
- 500 g de tomates fraîches ou en boîte
- Un peu de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 verre de vin blanc et un peu d'eau
- 1 gousse d'ail
- L'écorce râpée d'un citron (zeste de citron)
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel, poivre

## **Préparation :**

1. Farinez chaque tranche de jarret
2. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et faites revenir le veau
3. Ajoutez les tomates et leur jus ainsi qu'un verre de vin blanc et un peu d'eau
4. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 2h à 2h30 à feu doux. La viande doit se détacher des os.
5. Pelez et hachez la gousse d'ail. Mélangez-la au zeste de citron et au persil haché.
6. Versez le tout sur la viande
7. Servez avec du riz

**Facile à réaliser – Plat excellent**