



Elvea, L'Italie chez vous

Osso buco, gremolata de basilic et risotto au safran

Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|-------------------------|
| 4 | jarrets de veau |
| 3 cuillères à soupe de | farine |
| 50 g de | beurre crème |
| 1 | oignon |
| 1 | carotte en cubes |
| 1 branche de | céleri |
| 15 dl de | vin blanc sec |
| 1 boîte de | ELVEA Polpa di pomodoro |
| 1 | citron |
| 1 brin de | basilic frais |
| 2 tasse de | riz pour risotto |
| 1 | oignon |
| 2 dl de | vin blanc sec |
| 10 dl de | bouillon de volaille |
| 1 pincée de | safran |
| 50 g de | fromage parmesan |
| | poivre |
| | sel |
| | huile d'olive |

