

Ingredienti:

- 2 stinchi di maiale tagliati a ossobuco
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- vino bianco
- sale, pepe

Ingredienti:

Far rosolare il sedano, la carota, la cipolla tagliati a dadini in poco olio.

Aggiungere gli ossobuchi infarinati, dopo cinque minuti aggiungere un bicchiere e ½ di vino.

Salare, pepare e far cuocere a fuoco basso per circa 1 ora e ½.

Se dovesse avanzare del sugo, un consiglio, adoperarlo per condire della pasta.