

18-Brodo energetico con midollo soffiato

Autore: *Grand Gourmet* n.21 pag.33

Ingredienti per 4 persone: 4 ossibuchi (dalla coscia di manzo), 80g di mie de pain (pangrattato senza crosta), noce moscata, 2 albumi
un cucchiaino da tavola di parmigiano grattugiato, un cucchiaino da tavola di trito di prezzemolo, 1litro di brodo di manzo, sale, pepe di mulinello

Fate segare le ossa dal macellaio in lunghezza di 6 cm. Ricavatene il midollo e fatelo sciogliere in casseruola. Passatelo al setaccio e fatelo raffreddare un poco. Unite quindi il pangrattato e insaporite con sale, pepe e noce moscata. Incorporatevi delicatamente gli albumi montati. Riempite con questa farcia gli ossibuchi, spolverizzateli di parmigiano e cuoceteli brevemente in forno a 180°. Disponete gli ossibuchi al centro del piatto nel consommé bollente e servite spolverizzando con prezzemolo.