# Risotto allo zafferano con ossobuco

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 200 g di riso Carnaroli
- 15 ml di olio aromatizzato allo scalogno
- brodo di carne
- 1 kg di ossibuchi di vitello
- 1 dl di vino bianco
- 300 g di sedano, carote e cipolle
- 20 g di concentrato di pomodoro
- 1 mazzetto di salvia, rosmarino e alloro
- 0,125 g di pistilli di zafferano
- 30 g di burro
- 60 g di Grana Padano
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Salare e pepare la carne, rosolare in padella con poco olio su entrambi i lati, sfumare con il vino, lasciare evaporare e raffreddare.
Tagliare a piccoli cubetti il sedano, le carote e le cipolle, brasare in padella con poco olio per 10 minuti e raffreddare.
Inserire in un sacchetto da cottura la carne e le verdure, il concentrato di pomodoro e il mazzetto di erbe aromatiche.
Condizionare sottovuoto e cuocere nel bagno termostatato a 72°C per 16 ore.
Togliere la carne dal sottovuoto, eliminare il mazzetto di erbe aromatiche, tagliare a cubetti, far restringere il fondo cottura in una piccola casseruola e gratinare il midollo.
Reidratare i pistilli di zafferano in 1 dl di brodo.
Tostare il riso in una casseruola con l'olio aromatizzato allo scalogno, coprire con il brodo di carne e cuocere per 10 minuti.
Aggiungere i pistilli di zafferano, salare e portare a cottura aggiungendo poco brodo alla volta.
Togliere dal fuoco e mantecare con il burro a cubetti e il formaggio grattugiato.
Disporre il risotto nei piatti di portata con gli ossibuchi.