

BRUNA GASTON CB/DA PRESS

Prato tradicional da culinária italiana, o ossobuco é uma iguaria de textura extremamente macia e saborosa

Maria Luísa Vaz*

Originário da Lombardia, região mais populosa da Itália, o ossobuco é um prato tradicional do país europeu. Em português, o nome da iguaria se traduz para osso com buraco, em referência ao corte de carne utilizado — o osso da canela do boi, que contém o tutano no centro. Cozido lentamente, geralmente com vinho branco, caldo, cebola, cenoura, aipo e demais temperos, o prato tem uma textura extremamente macia e saborosa, com um toque de cremosidade.

“É um prato que carrega séculos de tradição”, afirma o chef Edilson Oliveira, da Osteria Vicenza. No restaurante, a receita do prato é seguida à risca — com direito à cozimento lento com vinho branco, legumes e ervas aromáticas.

Para o chef Luiz Trigo, do Doc Cucina, o ossobuco se destaca pela cocção longa, “que extrai o máximo de sabor e textura da carne”. “E também pela finalização cuidadosa, com molhos que respeitam os tempos de preparo e evidenciam cada ingrediente. O uso do tutano e da gremolata confere um toque tradicional e ao mesmo tempo surpreendente ao prato”, detalha.

Sucesso da casa

Uma das principais pizzarias e trattorias da cidade, o Nonna Augusta prioriza a produção artesanal, ou seja, todos os pratos são preparados com o uso de produtos locais, e as massas, artesanais e frescas, são acompanhadas por molhos preparados diariamente.

Feito com tempero especial, molho succulento e cozido lentamente por 12 horas,

o que garante uma maciez a carne e conserva o tutano no interior do osso e traz um sabor único, o ossobuco (R\$ 120) da casa é acompanhado de um risoto de alho poró, que completa a experiência e o torna um dos pratos mais

bem servidos da casa, segundo Rosana Braga, dona do restaurante.

Criado no norte da Itália, o risoto, que significa “pequeno arroz”, se tornou um popular prato no Brasil. Na casa, outra opção para o jantar é o risoto

de ossobuco (R\$ 80), preparado com o ragu de carne. Ambos os pratos harmonizam com vinhos tintos com corpo e taninos presentes, como o nacional insolito red corte v (R\$ 360) e o uruguaio reserva familiar tannat (R\$ 223).

OSSOBUCCO E SUAS MARAVILHAS



BRUNA GASTON CB/DA PRESS

Ossobuco do
restaurante
Nonna
Augusta