

RICETTA DEL GIORNO

Coda alla vaccinara

INGREDIENTI: *Per 6 persone: 1,5 kg di coda di bovino adulto, 50 g di lardo, uno spicchio d'aglio, una cipolla, una carota, 1,5 kg di pomodori pelati, un bicchiere di olio extravergine d'oliva, un bicchiere di vino bianco, un piccolo peperoncino, otto costole di sedano, ½ litro di brodo, un pizzico di noce moscata, un cucchiaino di farina, sale.*

PREPARAZIONE: Mettere in una casseruola a rosolare nell'olio extravergine d'oliva, insieme al peperoncino, un battuto di cipolla, aglio e lardo tritati. Unire la coda tagliata a piccoli pezzi e infarinati, rosolandoli molto bene. Aggiungere il vino e farlo evaporare poi unire i pomodori pelati; condire con poco sale e la noce moscata. Cuocere lentamente per 4 ore, aggiungendo brodo ogni tanto affinché il sugo non sia troppo ristretto. Quando la carne comincia a staccarsi dalle ossa, aggiungere i sedani che saranno stati lessati a parte, tagliati a pezzi di circa 6 cm. Lasciare cuocere la coda ancora 15 minuti. Il sugo dovrà risultare piuttosto denso e scuro.