

CODA ALLA VACCINARA
KONTA ALLA BAKINARA

ΒΟΔΙΝΗ ΟΥΡΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ



Υλικά: (για 4 άτομα)

- 1 βοδινή ουρά (περίπου 1,5 Kg)
- 12 κλωνάρια σέλινο
- 2 καρότα
- 1 μεγάλο λευκό κρεμμύδι
- λίγο ψιλοκομμένο φρέσκο μαϊντανό
- 50 γρ. εξαιρετικό παρθένο ιταλικό ελαιόλαδο
- Θαλασσινό αλάτι και φρέσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 200 ml κόκκινο ξηρό ιταλικό κρασί
- 800 γρ. φρέσκιες ιταλικές ντομάτες San Marzano,
- 5 γαρίφαλα
- 3 φύλλα δάφνης

Εκτέλεση:

1. Πλένουμε τη βοδινή ουρά με νερό, αφαιρούμε το λίπος και την κόβουμε.
2. Καθαρίζουμε ένα κλωνάρι σέλινο, τα καρότα και το κρεμμύδι, τα τεμαχίζουμε και προσθέτουμε μαϊντανό.

3. Θερμαίνουμε το λάδι σε ένα μεγάλο σκεύος, σε μεσαία προς υψηλή φωτιά. Ρίχνουμε τα τεμαχισμένα λαχανικά και σοτάρουμε ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα μέχρι να πάρει το κρεμμύδι χρυσαφί χρώμα.
4. Προσθέτουμε τη βοδινή ουρά, λίγο αλάτι και αφήνουμε να μαγειρευτεί για περίπου 15 λεπτά.
5. Ρίχνουμε μέσα το κρασί και το αφήνουμε να βράσει μέχρι να εξατμιστεί.
6. Προσθέτουμε τις ντομάτες και προσθέτουμε πολύ νερό.
7. Προσθέτουμε τα γαρίφαλα και τα φύλλα δάφνης.
8. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στο ελάχιστο και το σιγοβράζουμε, μερικώς σκεπασμένο για 2 ώρες προσθέτοντας κι άλλο νερό αν χρειάζεται.
9. Κόβουμε τα υπόλοιπα κλωνάρια σέλινο, σε πολύ λεπτές ράβδους στο μέγεθος μισού δακτύλου. Τα προσθέτουμε στο στιφάδο και σιγοβράζουμε με το καπάκι για 40 λεπτά.
10. Σερβίρουμε σε βαθυλό πιάτο.

Σημειώσεις:

Το κρέας και η σάλτσα βοδινής ουράς χρησιμοποιούνται επίσης και ως σάλτσα (dressing) για ζυμαρικά φετουσίνι ή για άλλα τοπικά ζυμαρικά.