

CODA ALLA VACCINARA



Ingredienti per 4:

1 coda di manzo (circa 1,5 Kg)
12 gambi di sedano
2 carote
1 grossa cipolla bianca
un po' di prezzemolo fresco tritato
50 gr. olio extra vergine di oliva italiano
Sale marino e pepe nero macinato
200 ml di vino rosso secco italiano
800 gr di pomodori freschi San Marzano italiani,
5 chiodi di garofano
3 foglie di alloro

Preparazione

1. Pulire la coda di bue sotto l'acqua ed eliminare il grasso e tagliarla.
2. Pulire un sedano, le carote e la cipolla e tagliarle, aggiungere il prezzemolo.
3. Mettete l'olio in una pentola capiente su un fuoco medio-alto. Aggiungere le verdure tritate e far rosolare, mescolare con un cucchiaio di legno fino a quando la cipolla diventa dorata.
4. Aggiungere la coda, un pizzico di sale e fate cuocere per circa 15 minuti.
5. Versare il vino e bollire per farlo evaporare.
6. Aggiungere i pomodori e aggiungere abbondante acqua.
7. Aggiungere i chiodi di garofano e le foglie di alloro.
8. Abbassare la fiamma al minimo e fate cuocere, parzialmente coperto, per 2 ore aggiungendo acqua se necessario.

9. Tagliare i rimanenti gambi di sedano a bastoncini della grandezza di mezzo dito. Aggiungerli alla stufato e far cuocere, coperto, per 40 minuti.
10. Servire in ciotole da minestra.

Note

Il sugo e la carne della coda alla vaccinara viene utilizzato anche per condire fettuccine o altra pasta locale.