

## CODA ALLA VACCINARA

### ROMAN OXTAIL STEW



#### **Składniki dla 4 osób:**

- 1 ogon wołowy (około 1,5 kg)
- 12 łydż selera
- 2 marchewki
- 1 duża cebula biała
- trochę siekanej natki pietruszki
- 50 gr. Włoskiej oliwy z oliwek extra vergin
- Sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz
- 200 ml włoskiego wina- czerwone wytrawne
- 800 gr świeżych pomidorów,
- 5 ząbków czosnku
- 3 liście laurowe

#### **Przygotowanie**

1. Wyczyścić ogon wołowy, umyć, usunąć tłuszcz i pokroić.
2. Oczyszczyć selery, marchew i cebulę i dodać posiekaną natkę pietruszki.
3. Wlać olej do garnka i ustawić na średnim ogniu. Dodać pokrojone warzywa i dusić, mieszając drewnianą łyżką, aż cebula stanie się szklista.
4. Dodaj ogon, trochę soli i gotować przez około 15 minut.
5. Wlać wino i gotować, żeby go odparować.
6. Dodać pomidory i dużo wody.
7. Dodać goździki i liście laurowe.
8. Zmniejszyć płomień do minimum i dusić, częściowo pod przykryciem przez 2 godziny,

dodając wodę w razie potrzeby.

9. Pokrój pozostałe łodygi selera na kawałki wielkości pół palca. Dodaj je do gulaszu i gotować pod przykryciem przez 40 minut.

10. Podawać w głębokich talerzach.

### **Uwagi**

Mięso z ogona z sosem jest także podawane z makaronem fettuccine lub innym lokalnym makaronem.