

## Coda alla vaccinara

---



Ingredienti per 4 persone:

1 kg Coda di bue

Olio evo Sale e Pepe q.b.

400 ml Passata di pomodoro

1 kg di Pomodori pelati

3 Carote

2 spicchi d'Aglio

100 gr di Guanciale (o lardo)

6 coste di Sedano

1 Cipolla

4 Chiodi di garofano

200 ml di Vino

30 gr di Uvetta

30 gr di Pinoli

25 gr di Cacao amaro

400 ml di Brodo vegetale o acqua

PROCEDIMENTO:

Tagliare la coda, lavarla sotto acqua corrente per privarla del sangue

in eccesso, tamponare bene e tenere da parte. Disporre il guanciale a tocchetti in pentola con un filo d'olio evo, adagiare la coda e far rosolare a fiamma viva con MCS, facendo asciugare bene il liquido di rilascio della coda. Aggiungere aglio, sedano, carota e cipolla tagliati grossolanamente, chiodi di garofano, regolare di sale e pepe e far andare a fiamma viva per 3/4 min. con MCS. Aggiungere i pelati schiacciati, la passata, mescolare e proseguire la cottura per 4/5 min. a fiamma viva con MCS poi abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 30 min.. Aggiungere il brodo e proseguire la cottura per circa un'ora con MCS a fiamma bassa. La ricetta tradizionale prevede di aggiungere uvetta ammollata, pinoli e cacao e cuocere per altri 5 min., tuttavia potete accompagnare la coda con la salsa al cacao servita a parte. Realizzare la salsa prelevando due mestoli di sugo quasi a fine cottura, aggiungere pinoli, uvetta, 100 ml di acqua, cacao mescolare bene e farla cuocere in un pentolino con MCS a fiamma bassa per circa 5 min.

L.V.