

RIGATONI AL SUGO DI CODA VACCINARA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 coda di bue,
- 100 g di grasso di prosciutto,
- 600 g di salsa di pomodoro,
- 2 foglie di alloro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- 1 carota,
- 4 cucchiari di olio d'oliva,
- 5 cl di vino bianco dei castelli,
- 500 g di pasta tipo rigatoni,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 50 g di formaggio pecorino,
- sale,
- pepe.

In 4 cucchiari d'olio preparate un soffritto con il grasso di prosciutto tagliato a dadini, il prezzemolo, l'alloro, la cipolla, la carota.

Unite la coda tagliata a pezzi e precedentemente sbollentata, salate, pepate e fate rosolare piano, bagnando con vino se necessario.

Aggiungete il pomodoro e proseguite la cottura (allungando all'occorrenza con brodo) fintanto che la carne inizi a staccarsi dall'osso (un paio d'ore circa).

Unite allora il sedano sbollentato in acqua e la farina e, dopo un altro quarto d'ora, il sugo è pronto.

Con questa salsa mantecate i rigatoni cotti al dente e insaporiti con il parmigiano e il pecorino grattugiati.