

CODA ALLA VACCINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di coda di bue,
- 15 g di strutto,
- 50 g di lardo di maiale,
- 15 g di prezzemolo,
- 1 carotina,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- un po' di sedano,
- vino bianco secco,
- salsa di pomodoro,
- sale,
- pepe.

Tagliate la coda a pezzi che sbollenterete in acqua bollente, lasciandoli fino a che l'acqua non riprenda a bollire.

Preparate un trito con il prezzemolo, l'aglio, il lardo e la cipolla.

Con lo strutto dovete farlo soffriggere per 3/4 minuti, poi unite la coda e fatela rosolare.

Aggiungete il sale, il pepe e, poco per volta, anche il vino.

Quando quest'ultimo sarà completamente evaporato, mettete nella casseruola 2 cucchiainate di salsa di pomodoro diluita in 1/2 litro di acqua calda.

Fate cuocere per 4 ore a pentola coperta, aggiungendo, eventualmente, altra acqua calda.

A questo punto unite il sedano e continuate a cuocere per altri 40 minuti.

Mettete i pezzi di coda sul piatto da portata e serviteli immediatamente, dopo averli coperti con il sugo.