

Coda Di Bue Alla Vaccinara

Fatevi tagliare la coda nelle sue varie vertebre dal macellaio e le guance a pezzi regolari. Lavate bene i pezzi. Fate un trito con cipolla, aglio, carota, una costa del sedano e prezzemolo; soffriggete il trito nell'olio e quindi versateci i pezzi di coda e di guance facendo rosolare bene. Bagnate con il vino rosso e quando sar? evaporato ricoprite con i pelati. Se non bastassero per ricoprire la carne unite un po' di acqua calda. Coprite, portate ad ebollizione, abbassate il fuoco e fate cuocere. Il tempo di cottura ? molto lungo e dipende dalla grossezza della coda: da 3 a 6 ore. Mezz'ora prima che la cottura sia terminata unite il resto del sedano tagliato a bastoncini. Il sugo dev'essere denso, scuro, saporito. La ricetta originale romana richiedeva uvetta passa, pinoli e cioccolato amaro grattugiato. Ma ? caduta in disuso.

Ingredienti

750 G Coda Di Bue
250 G Guance Di Bue
1 Bicchiere Vino Rosso Secco
250 G Pomodori Pelati
1 Cipolla
1 Spicchio Aglio
1 Carota
Prezzemolo Tritato
1 Sedano
Alloro
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 300 minuti.