



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Coda alla vaccinara*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**difficile** Difficoltà

**5 ore** Tempo

Attrezzatura : **una casseruola**

## **Ingredienti**

- 2 Kg di coda di bue
- timo
- 1 foglia di lauro
- 2 cucchiaini di olio
- 1 cucchiaino di pinoli
- 1 cucchiaino di uva saltanina
- 2 dl di vino bianco secco
- cannella
- noce moscata
- 1 Kg di polpa di pomodoro
- 1 carota
- 1 porro
- 1 costola di sedano
- 1,5 Kg di cuore di sedano
- sale
- pepe
- 125 gr di prociutto
- 1 cipollina
- maggiorana

## **Preparazione Coda alla vaccinara**

### **Passo 1.**

Immergete per 4 ore i tronchetti di coda in acqua fredda.

### **Passo 2.**

Metteteli in una casseruola con abbondante acqua e portate ad ebollizione.

### **Passo 3.**

Sbollentateli per circa dieci minuti, colateli e asciugateli con un panno.

### **Passo 4.**

Versateli in un'altra casseruola con molta acqua e sale.

### **Passo 5.**

Fate prendere l'ebollizione e solo ora aggiungete tutte le verdure aromatiche.

### **Passo 6.**

Fate cuocere per tre ore, a fiamma lenta.

### **Passo 7.**

Preparate un trito composto da 125 gr di prosciutto, una cipollina e qualche foglia di maggiorana.

### **Passo 8.**

In un tegame versate il trito e l'olio e fate soffriggere.

### **Passo 9.**

Dopo un poco, aggiungete i pezzi di coda precedentemente scolati e asciugati.

### **Passo 10.**

Fate insaporire la carne versando vino e facendolo evaporare.

### **Passo 11.**

Aggiungete pomodoro, sale, pepe e un pizzico di noce moscata.

### **Passo 12.**

Fate cuocere per circa un'ora, diluendo man mano la salsa con il brodo di cottura della coda.

### **Passo 13.**

Nel frattempo, lessate i cuori di sedano.

### **Passo 14.**

Scolateli e, insieme ad un pizzico di cannella, mescolateli ai pezzi di coda.

### **Passo 15.**

Questo deve essere fatto dieci minuti prima di togliere i pezzi di coda dal fuoco (la cottura è conclusa quando la carne si stacca dalle ossa).

## **Passo 16.**

Tolta la casseruola dal fuoco, aggiungete i pinoli e l'uva sultanina precedentemente ammollata.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)