



Coda alla vaccinara - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - carne - lardo

ricetta di Carnacina

Ingredienti x 4 persone

Una coda di manzo (1,2kg. Circa)
50 g. di lardo
1 spicchio d'aglio
una cipolla
1 bicchiere di vino bianco secco
300g. di pomodori
½ l. di brodo
½ bicchiere d'olio d'oliva
sale e pepe.

Procedimento

Sbucciate e tritate finemente uno spicchio d'aglio e una cipolla e fateli rosolare con il lardo a pezzettini in una casseruola con l'olio.
Lavate e asciugate la coda di manzo quindi tagliatela a pezzi di circa 5 cm. di larghezza e unitela al soffritto.

Mescolate bene, salate, pepate e lasciate rosolare x 4-5 min. a calore moderato;
versate il vino bianco secco e fatelo evaporare a fuoco vivace.

Lavate i pomodori, scottateli in acqua bollente, per poterli pelare con facilità, privateli dei semi, metteteli nella casseruola e rimestate ancora.

Abbassate la fiamma e proseguite la cottura x 2 ore, a recipiente coperto, aggiungendo, di tanto in tanto, un mestolino di brodo bollente. Al termine, disponete la coda su un piatto di portata, e servitela ben calda.

