

SECONDI PIATTI

Coda di bue al cognac

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 75 min COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La coda di bue al cognac è l'ideale per chi ama la coda ma ritiene la classica vaccinara troppo pesante.

In questa ricetta la presenza del latte ammorbidisce e attenua la sensazione di grasso mentre il cognac conferisce maggior aroma.

Noi abbiamo scelto di dimezzare i tempi di cottura usando la pentola a pressione, per coloro che non l'amassero consigliamo di cuocere la coda per almeno un paio d'ore.

INGREDIENTI

CODA DI BUE 1 kg

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 4 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 1

COGNAC ½ bicchieri

LATTE INTERO 2 bicchieri

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate prendere calore ad un giro d'olio in padella insieme a un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia e uno spicchio d'aglio.

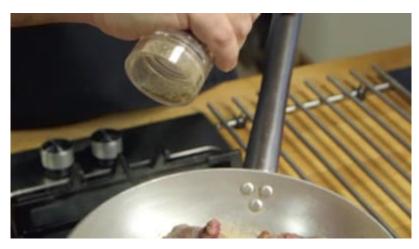




2 Unite la coda e fatela rosolare leggermente a fuoco basso. Sfumate con il cognac, salate e pepate.







Quando il cognac sarà evaporato, trasferite la carne nella pentola a pressione. Unite anche il fondo di cottura lasciando da parte le erbe aromatiche.





4 Deglassate la padella con il latte, grattando un po' il fondo per raccogliere tutti i sapori.

Trasferite, quindi, anche il latte nella pentola a pressione. Chiudete la pentola e lasciate cuocere per un'ora dall'inizio del fischio.







A cottura ultimata, mettete la carne da parte e fate ridurre il fondo di cottura in un pentolino a parte. Frullate il fondo di cottura per redere la salsa liscia ed omogenea.







6 Nappate i pezzi di coda con la salsa appena ottenuta e servite.

