

SECONDI PIATTI

## Coda alla Vaccinara

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [255 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 4 pezzi di coda
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 confezione di pelati
- 4 gambi di sedano
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di lardo
- 2 cucchiaio d'olio
- 4 chiodi di garofano
- sale
- pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Ecco i pezzi di coda utilizzati per questa ricetta.



- 2** Preparate un battuto con il lardo e mettetelo in un tegame ,meglio se di coccio, con un paio di cucchiari d'olio e fatevi rosolare la carne.  
Salate, pepate ed unite i chiodi di garofano.



- 3** Quando la carne sar  ben rosolata, unite 1 spicchio d'aglio e mezza cipolla,continue la cottura a fiamma bassa.



- 4 A questo punto, unite un bicchiere abbondante di vino bianco, coprite e proseguite la cottura fino alla totale evaporazione del liquido , circa un'ora.



- 5 Nel frattempo, eliminate dai 4 gambi di sedano i filamenti e sbollentateli,



6 scolateli e teneteli da parte.



7 Mettete in una ciotola i pelati e rompeteli.





8 Aggiungete il pomodoro alla carne e continuate la cottura per altre 3 ore.



- 9 Qualora occorresse aggiungete un po' d'acqua per completare la cottura. Dieci minuti prima di spegnere il fuoco aggiungete il sedano che avevate precedentemente sbollentato.



- 10 Impiattate ben caldo.

