

SECONDI PIATTI

Coda alla vaccinara

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Che gran piatto la coda alla vaccinara! Un grande classico della cucina romana, un piatto povero, popolare, di quelli che si ritrovano nei racconti e nei quadernetti di famiglia. La sua origine la si fa risalire ai vaccinari ovvero i macellai, che per non sciupare nulla dell'animale che sezionavano, impararono ad usare anche questa parte.

Si può utilizzare sia la coda di bue che quella di vitello che resta più tenera. La cottura lenta e a fiamma bassa rende questo secondo molto saporito e il sugo che ne deriva è ottimo anche per condire la pasta.

Ecco la nostra versione di coda alla vaccinara:

provatela! E se amate i piatti tipici romani ecco per voi altre ricette laziali imperdibili:

[carbonara](#)

[carciofi alla romana](#)

[saltimbocca alla romana](#)

INGREDIENTI

CODA DI BUE 1,5 kg

LARDO DI MAIALE 50 gr

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

STRUTTO 30 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 400 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



- 2 Tagliate a pezzi la coda e fatela rosolare in un tegame con il lardo, lo strutto e gli odori tritati.



- 3 Soffriggete fino a che la carne sarà leggermente colorita; salate e pepate poi sfumate col vino bianco e quando sarà evaporato.



- 4 Unite 2 cucchiaini di salsa di pomodoro diluiti in 1/2 l di acqua calda.



5 Coprite e fate cuocere a fuoco moderatissimo per almeno tre ore versando, di quando in quando, qualche cucchiata di brodo, se necessario.