

SECONDI PIATTI

Coda di vitello alla vaccinara

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 coda di vitello da 1-1
- 5 kg già tagliata
- poca farina
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 30-40 g di burro
- 1 cipolla
- 1 bicchierino di cognac o brandy
- sale
- poco peperoncino.

PREPARAZIONE



2 Infarinare la coda.



3 Tritare la carota, il sedano e la cipolla.



4 In un tegame mettete il burro con il trito e fate soffriggere.

Unite la coda infarinata.



5 Fate rosolare a fuoco basso fino a quando non si formerà una crosticina intorno alla coda.

Fate sfumare con il cognac o con il brandy.

Aggiungete l'acqua, salate e unite poco peperoncino.

Portate a cottura.

