SECONDI PIATTI

Gulasch di coda di vitello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

400 g circa di coda di vitello

200 g di cipolle

panna acidificata con un goccio di limone

cotenne

3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva

1 cucchiaio di strutto

semi di cumino

1 cucchiaio di paprica dolce

vino rosso strutturato

sale

1 peperoncino secco

PREPARAZIONE

1 Ecco la coda utilizzata per questa ricetta.

2 Mettere, in una pentola di coccio, 3 cucchiai di olio d'oliva ed un cucchiaio di strutto.

3 Affettare le cipolle a velo e, appena i grassi han preso temperatura, aggiungerla alla pentola, quindi, farla cuocere finchè non è appassita diventando translucida.

4 Aggiungere, a questo punto, i pezzi di coda, dopo averli privati dell'eccesso di grasso e averli ben salati.
Rosolarli sempre a fiamma bassina.

5 Mentre la carne rosola, chiudere un po' di semi di cumino in un quadrato di garza e legarla con dello spago da cucina, in modo da ottenere un sacchettino da poter togliere senza fatica al momento giusto.

6 Quando la coda è ben rosolata, unire il cumino, un cucchiaio di paprica dolce, qualche cotenna per aumentare la sapidità, acqua e vino rosso ben strutturato.

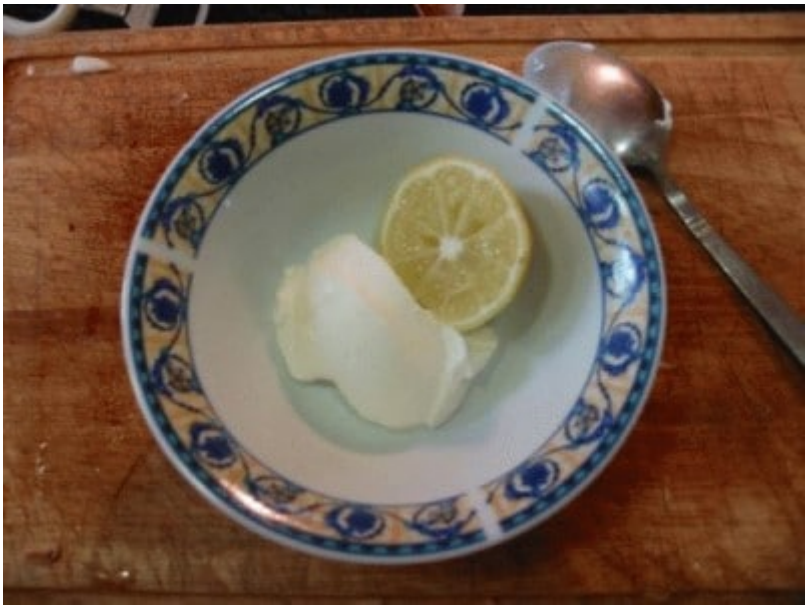
7 Incoperchiata la pentola, far cuocere lentamente per circa un'ora, quindi eliminare il cumino ed aggiustare di sale.

8 Unire, a questo punto, un peperoncino secco.

9 Continuare la cottura per un'altra ora fino a che lil sugo non sia ben ristretto.

Togliere la carne eliminando le cotenne.

10 Unire della panna acidificata un'oretta prima con succo di limone.



11 Aggiustare nuovamente di sale e trasferire tutto nel piatto da portata.