

SECONDI PIATTI

Il mio bollito di coda

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

coda di vitello
2-3 belle carote
2 cipolle bianche
3 foglie di sedano
2-3 pomodori
dado di carne
pepe in grani intero.

PREPARAZIONE

1 Mettere la coda in una pentola con abbondante acqua.



- 2** Aggiungere le carote tagliate grossolanamente, il sedano, il pepe e un po' di sale e portare a bollore.



- 3** Aggiungere un paio di dadi oppure quello granulare.
Far cuocere e cercare di eliminare la schiuma che si forma in superficie.



4 A meta cottura, aggiungere la cipolla e i pomodori.

Assaggiare e correggere di sale o dado.

Far cuocere per circa 1 ora e 1/2 in totale.

Scolare la coda, metterla nel piatto e aggiungere il brodo filtrato.

