

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.

