

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di coda di bue

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di coda di bue
1 carota
1 porro
1 sedano
100 g di prosciutto crudo
2 litri d'acqua
150 g di farina
sale e pepe
paprika quanto basta
3-4 pomodori
un bicchiere di Madera
40 g di olio.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a pezzi nelle giunture la coda di bue e friggerla con l'olio, la carota, il porro, il sedano e il prosciutto a pezzetti. Aggiungere l'acqua quando sia ben fritto, e far cuocere

per 2 ore a fuoco moderato. Fare imbiondire contemporaneamente la farina, aggiungere un mestolo di brodo, sale, pepe, paprika, 3-4 pomodori. Aggiungere il tutto al brodo e far bollire a fuoco moderato per un'altra mezz'ora. Passare tutto il brodo, levare dalle ossa la carne della coda, che si rimette nel brodo; si aggiunge il Madera (o anche del vino rosso) e si aggiusta con sale e pepe.