

SECONDI PIATTI

Coda di bue al cognac

di: *ashasysley*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **75 min** COSTO:
medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

CODA DI BUE 1 kg
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA 4 foglie
SPICCHIO DI AGLIO 1
COGNAC ½ bicchieri
LATTE INTERO 2 bicchieri
SALE
PEPE NERO

La coda di bue al cognac è l'ideale per chi ama la coda ma ritiene la classica vaccinara troppo pesante.

In questa ricetta la presenza del latte ammorbidisce e attenua la sensazione di grasso mentre il cognac conferisce maggior aroma.

Noi abbiamo scelto di dimezzare i tempi di cottura usando la pentola a pressione, per coloro che non l'amassero consigliamo di cuocere la coda per almeno un paio d'ore.

PREPARAZIONE

- 1 Fate prendere calore ad un giro d'olio in padella insieme a un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia e uno spicchio d'aglio.



- 2 Unite la coda e fatela rosolare leggermente a fuoco basso. Sfumate con il cognac, salate e pepate.



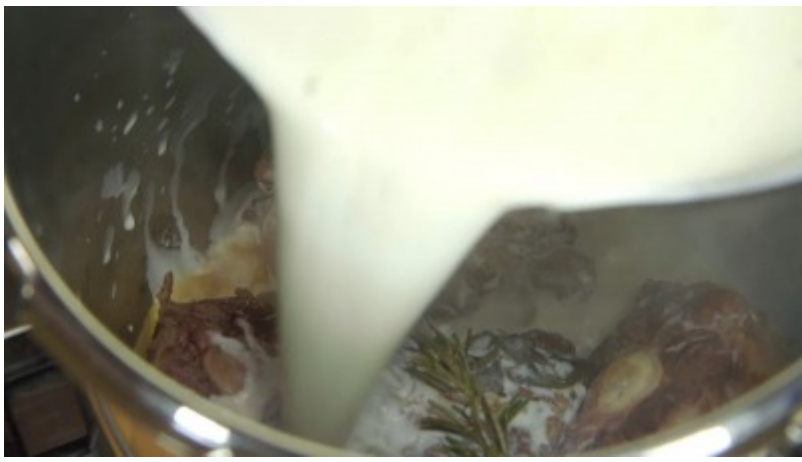
3 Quando il cognac sarà evaporato, trasferite la carne nella pentola a pressione. Unite anche il fondo di cottura lasciando da parte le erbe aromatiche.



4 Deglassate la padella con il latte, grattando un po' il fondo per raccogliere tutti i sapori.

Trasferite, quindi, anche il latte nella pentola a pressione. Chiudete la pentola e lasciate cuocere per un'ora dall'inizio del fischio.





5 A cottura ultimata, mettete la carne da parte e fate ridurre il fondo di cottura in un pentolino a parte. Frullate il fondo di cottura per rendere la salsa liscia ed omogenea.





6 Nappate i pezzi di coda con la salsa appena ottenuta e servite.

