

SECONDI PIATTI

## Coda alla vaccinara

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [210 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 1
- 5 kg di coda di manzo
- 1 guancia di manzo
- 1 kg di pomodori pelati
- 50 g di strutto
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 sedano di media grandezza
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di uvetta
- 1/2 cucchiaio di cacao amaro.

### PER IL BATTUTO

- 1 grossa cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo.

# PREPARAZIONE

- 1 Bollite la coda per tre quarti d'ora in acqua salata bollente.



- 2 Preparate un battuto con il sedano, la carota ed il prezzemolo.



3 Mettete il tutto a soffriggere in l'olio e strutto, quindi, aggiungete la coda e la guancia tagliate a pezzi e rosolate per bene il tutto.

A questo punto, aggiungete il vino e fate evaporare. Unite infine, i pelati spezzettati e lasciate cuocere a fuoco lento per tre ore circa.



4 Dopo tre ore circa, aggiungete il sedano sbollentato e privato di tutti i filetti.

Dopo circa un quarto d'ora, dall'ultima aggiunta, mettete l'uvetta ammollata, i pinoli ed il cacao.





5 Il sugo della coda può essere utilizzato anche come condimento per la pasta.



