

SECONDI PIATTI

# Coda alla vaccinara

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *180 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

CODA DI BUE 1,5 kg  
LARDO DI MAIALE 50 gr  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri  
STRUTTO 30 gr  
SALSA DI POMODORO PRONTA 400 gr  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Tagliate a pezzi la coda e fatela rosolare in un tegame con il lardo, lo strutto e gli odori tritati.



**3** Soffriggete fino a che la carne sarà leggermente colorita; salate e pepate poi sfumate col vino bianco e quando sarà evaporato.



4 Unite 2 cucchiari di salsa di pomodoro diluiti in 1/2 l di acqua calda.



5 Coprite e fate cuocere a fuoco moderatissimo per almeno tre ore versando, di quando in quando, qualche cucchiata di brodo, se necessario.