

SECONDI PIATTI

Coda di bue alla cannella

di: *mandorla*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Coda di bue alla cannella, un ottimo secondo piatto per chi ama questo taglio di carne e si è stufato di vederlo sempre preparato alla vaccinara.

La cannella conferisce un'aroma tutto particolare al piatto e le patate vanno a completare anche dal punto di vista nutrizionale questo piatto molto succulento.

INGREDIENTI

CODA DI BUE 1 kg
POMODORO PELATO 400 gr
PATATE 3
CIPOLLE 1
ALLORO 3 foglie
VINO ROSSO 1 bicchierino
CANNELLA
PEPERONCINO IN POLVERE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Bollite la coda in pezzi in abbondante acqua salata con 3 foglie di alloro per circa 20 minuti, schiumate di tanto in tanto.

A cottura ultimata scolate e mettete da parte.





2 Tritate la cipolla e fatela soffriggere in pentola con un bel giro d'olio extravergine.



3 Aggiungete la cannella e fatela tostare per qualche istante cosicché inizi a sprigionare il suo aroma.

Unite, quindi, anche la carne che farete dorare per bene su tutti i lati.



4 Sfumate con il vino rosso a fiamma vivace così da far evaporare la parte alcolica.



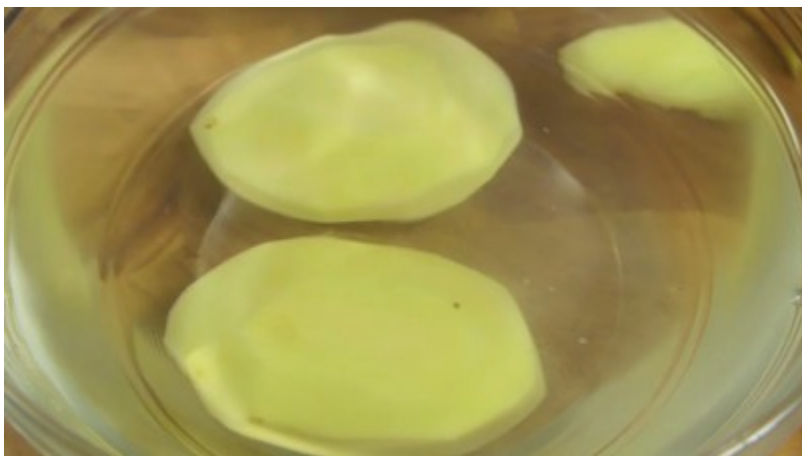
5 Quando il vino sarà sfumato quasi del tutto, aggiungete i pelati e continuate a cuocere a fiamma media.



6 Nel frattempo sbucciate le patate e conservatele in acqua fredda una volta sbucciate cosicchè non si ossidino subito.

Asciugatele e tagliatele a tocchetti.

Quando la coda di bue sarà giunta quasi a metà cottura (dopo circa un'ora), aggiungete anche le patate.





7 Salate, pepate e continuate a cuocere per un'altra ora o fino a quando la carne risulterà tenera.

Se serve aggiungete via via poca acqua.



8 Servite la coda di bue alla cannella ancora ben calda con contorno di patate e con il sughetto che si sarà formato sul fondo della pentola.

