

SECONDI PIATTI

Coda di bue stufata

LUOGO: *Centro America / Nicaragua*

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



INGREDIENTI

- 1/3 tazza di fagioli bianchi crudi
- 1 cucchiaio di lardo
- 1 ½ kg di coda di bue
- 3 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati
- 1 cipolla gialla media sbucciata ed affettata
- 1 pomodoro medio affettato
- 2 tazze di brodo di manzo
- 2 tazze d'acqua (circa)
- 2 cucchiari di pimento tritato
- sale e pepe a piacere
- qualche goccia di salsa piccante

PREPARAZIONE

- 1 Immergere i fagioli in acqua fredda per una notte oppure mettere i fagioli in una piccola

scodella con 1 tazza di acqua e coprire. Portare ad ebollizione e spegnere il fuoco. Lasciar riposare per 1 ora circa coperto a fuoco spento.

In una padella pesante far prendere colore alle code di bue nel lardo. Metterle in una casseruola da 6 litri. Aggiungere tutti gli ingredienti rimanenti eccetto che per l'acqua ed i fagioli. Quindi, aggiungere acqua sufficiente a coprire il contenuto della pentola, questo potrebbe voler dire circa 2 tazze.

Coprire e far sobbollire per 1 ½ ore. Scolare i fagioli e aggiungere alla pentola. Continuare a cuocere coperto per un'altra 1 ½ ora. Mescolare occasionalmente e aggiungere altra acqua se necessario, non si deve far asciugare il preparato nella pentola. Se si vuole uno stufato denso, togliere il coperchio nell'ultima ½ ora di cottura.