

SECONDI PIATTI

Coda in bianco

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Coda in bianco, ovvero coda di bue cotta nel latte tanto a lungo da diventare tenerissima. In più avrete, oltre alla carne anche un bel sughetto cremoso che servirà d'accompagnamento.

Ropa55 ci spiega, passo passo come realizzare questo magnifico piatto e noi garantiamo il successo dato che l'abbiamo rifatto anche nelle nostre cucine...provate anche voi!

INGREDIENTI

CODA DI BUE 1 kg
PATATE 2
LATTE INTERO
VINO BIANCO SECCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALVIA 3 foglie
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 1
NOCE MOSCATA 1 pizzico
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare in tegame di coccio o di ghisa un bel giro d'olio extravergine d'oliva con salvia, rosmarino e aglio. Preferite la ghisa o la terracotta, materiali davvero adatti a questi tipi di cottura.



- 2 Quando l'olio inizia a sfrigolare, unite la coda e fatela rosolare in modo uniforme.



- 3 Quando la carne è ben rosolata su tutti i lati, ovvero quando avrà cambiato colore, sfumate con il vino, salate e pepate a dovere.

Lasciate evaporare la parte alcolica del vino a fiamma molto vivace.



4 Aggiungete, a questo punto, il latte in quantità tale da coprire quasi completamente la coda.

Non appena il latte prende bollore, abbassate la fiamma e lasciate cuocere con coperchio per circa un'ora e mezza.

Trascorso il tempo di cottura, verificate che il latte si sia ridotto della metà.



- 5** Aggiungete, ora una patata tagliata a dadini e portate a cottura e lasciate cuocere per un'altra ora circa.

Insaporite con la noce moscata e lasciate cuocere fino a che la salsa si sia ristretta a sufficienza prestando attenzione a che la carne non si attacchi al fondo della pentola.



- 6** Togliete, ora, la carne e le patate dal tegame e mettetele da parte al cadlo. Passate, invece, il sughetto al colino cinese eliminando gli odori e creando una salsa liscia.

Assaggiatela per regolarla di sale.



7 Unite il sughetto alla carne e alle patate e servite la coda ben calda.



