

SECONDI PIATTI

# Gulasch di coda di vitello

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

- 400 g circa di coda di vitello
- 200 g di cipolle
- panna acidificata con un goccio di limone
- cotenne
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di strutto
- semi di cumino
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- vino rosso strutturato
- sale
- 1 peperoncino secco

## PREPARAZIONE

**1** Ecco la coda utilizzata per questa ricetta.



2 Mettere, in una pentola di coccio, 3 cucchiai di olio d'oliva ed un cucchiaio di strutto.



3 Affettare le cipolle a velo e, appena i grassi han preso temperatura, aggiungerla alla pentola, quindi, farla cuocere finchè non è appassita diventando translucida.



**4** Aggiungere, a questo punto, i pezzi di coda, dopo averli privati dell'eccesso di grasso e averli ben salati.

Rosolarli sempre a fiamma bassina.



**5** Mentre la carne rosola, chiudere un po' di semi di cumino in un quadrato di garza e legarla con dello spago da cucina, in modo da ottenere un sacchettino da poter togliere senza fatica al momento giusto.



6 Quando la coda è ben rosolata, unire il cumino, un cucchiaino di paprica dolce, qualche cotenna per aumentare la sapidità, acqua e vino rosso ben strutturato.



7 Incoperchiata la pentola, far cuocere lentamente per circa un'ora, quindi eliminare il cumino ed aggiustare di sale.





8 Unire, a questo punto, un peperoncino secco.



9 Continuare la cottura per un'altra ora fino a che il sugo non sia ben ristretto.  
Togliere la carne eliminando le cotenne.



10 Unire della panna acidificata un'oretta prima con succo di limone.





11 Aggiustare nuovamente di sale e trasferire tutto nel piatto da portata.



