

PRIMI PIATTI

Rigatoni con coda alla vaccinara

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 195 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I rigatoni con coda alla vaccinara sono un primo piatto della tradizione povera, le cui origini si perdono tra i vicoli più umili dell'antica Roma. Nonostante l'economicità degli ingredienti, è un piatto dalla preparazione importante, che racconta tutta la fantasia in cucina di chi usava trarre il massimo del gusto da pochi ingredienti.

INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr

CODA DI BUE 1,5 kg

LARDO DI MAIALE 50 gr

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO ciuffo - 1

VINO BIANCO 100 ml

STRUTTO 30 gr

PASSATA DI POMODORO 2 mestoli

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate come prima cosa un trito di verdure per il soffritto utilizzando la cipolla, la carota, il prezzemolo e l'aglio.



- 2 Scaldate in una casseruola circa 30 g di strutto e mentre questo prende calore, tagliate il lardo a dadini.





3 Aggiungete il lardo nella casseruola e subito dopo le verdure precedentemente tritate.



4 Lasciate soffriggere le verdure e il lardo per qualche minuto.

Nel frattempo portate ad ebollizione un pentolino colmo d'acqua.

Quando le verdure saranno morbide, aggiungete alla casseruola anche i pezzi di coda che dovrete far rosolare uniformemente.



- 5 Sfumate, quindi, con il vino bianco mantenendo il calore del fuoco piuttosto alto per far evaporare velocemente la parte alcolica del vino.



- 6 Aggiungete poco sale, regolerete la sapidità al termine della cottura.

Sfumato completamente il vino, aggiungete circa 4 cucchiai di pomodori pelati e circa 1/2 l d'acqua calda.



- 7 Coprite la casseruola e lasciate cuocere per circa 3 ore a fuoco molto basso controllando ogni tanto e aggiungendo dell'acqua se necessario.

Al termine della cottura della coda, lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata.



- 8 Mentre la pasta cuoce, prelevate un po' di sugo dalla casseruola con la coda e trasferitela in una padella nella quale salterete successivamente la pasta.



- 9 Mettete la padella con il sugo su fuoco basso cosicché possa scaldarsi, unitevi i rigatoni una volta scolati e saltate il tutto aggiungendo poco parmigiano grattugiato.



10 Impiattate la pasta insieme alla coda condendola con altro parmigiano grattugiato.



NOTE

La coda alla vaccinara è un elemento chiave della cucina tradizionale romana, fatta di una certa varietà di stili e che racconta, attraverso ricette di ogni tipo, il melting pot culturale che è sempre

stata la Capitale, fin dall'epoca della sua fondazione, nodo cruciale di scambi non solo commerciali. La coda alla vaccinara rappresenta tutta una classe del popolo di estrazione medio bassa ma strettamente legata all'universo della carne: macellai, commercianti di animali, allevatori. E' qui che la coda alla vaccinara trova la sua origine, insieme ad altri piatti fatti con i cosiddetti quinti quarti, le parti "di scarto" come coda, interiora, zampe.