

SECONDI PIATTI

## Umido di coda ai porcini

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

3 pezzi di coda di vitello  
1 e 1/2 cipolla  
50 g di cubetti di pancetta stesa affumicata  
1/2 peperoncino fresco  
funghi porcini  
2 foglie d'alloro  
poco pomodoro  
pepe nero  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco i pezzi di coda di vitello utilizzati per questa ricetta.



- 2 Preparare del brodo facendo bollire dell'acqua con una cipolla ed aggiungendovi, raggiunto il bollore, la carne ripulita dalla parte di grasso.



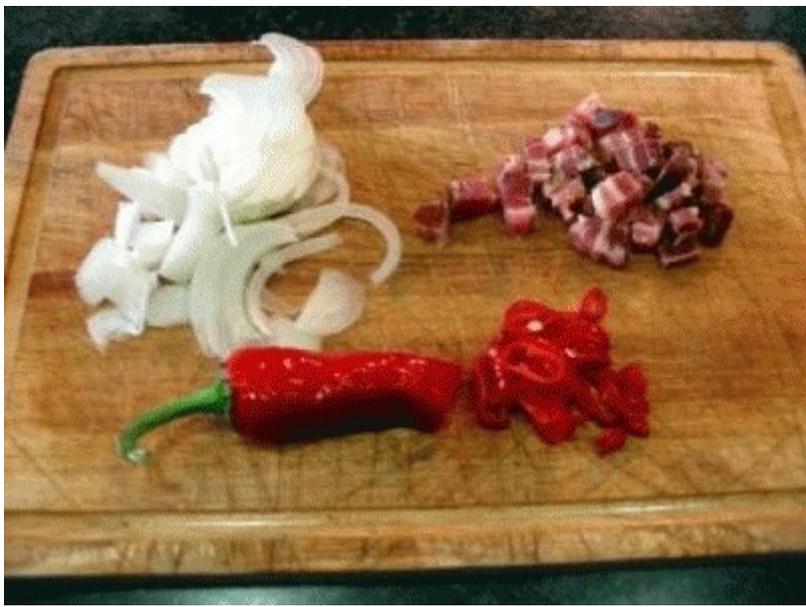
- 3 Far cuocere a fiamma bassa per un paio d'ore abbondanti, poi lasciarla freddare nel suo brodo in modo che affiori il grasso superfluo in superficie che dovrà essere eliminato.



- 4 Eeguire queste operazioni il giorno prima.  
Riprendere il tutto il giorno dopo ed eliminare altro grasso affiorato.



- 5 Preparare un trito grossolano con 1/2 cipolla, i cubetti di pancetta stesa affumicata e mezzo peperoncino fresco.



6 Mettere tutto in casseruola, far appassire la cipolla ed aggiungere le lamelle di funghi porcini, la carne con 2 foglie d'alloro, niente sale, che il brodo era già stato salato in precedenza.





- 7 Rosolare per pochi minuti e poi aggiungere un paio di mestoli di brodo caldo, poco pomodoro e il pepe nero.



8 Sempre a fiamma bassa, incoperchiare e lasciar stringere il sugo.



9 La cottura, in tutto, dura circa 1 1/2 ore.



