

REGINA DEI CUORI E DEI ROMANI

CODA ALLA VACCINARA

DICEMBRE



“
CU
RIO
SITA
”

NATA NEL CUORE DI ROMA, NEL RIONE REGOLA DOVE ABITAVANO I VACCINARI, LA CODA È CONSIDERATA LA “REGINA” DEL QUINTO QUARTO, OVVERO QUEL CHE RIMANE DELLA BESTIA VACCINA DOPO CHE SONO STATE VENDUTE AI BENESTANTI LE PARTI PREGIATE.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 KG DI CODA DI MANZO,
2 CAROTE, 2 CIPOLLE, 2 SPICCHI D'AGLIO,
PREZZEMOLO E 1 SEDANO,
1 KG DI PASSATA DI POMODORO,
VINO BIANCO SECCO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA,
1 DADO, SALE E PEPE.



PREPARAZIONE

Far rosolare i pezzi più grandi e polposi della coda in un tegame di coccio in olio extravergine di oliva per 5 minuti. Aggiungere le carote sbucciate e tagliate a pezzi, le cipolle, i 2 spicchi d'aglio tritati, un bel po' di prezzemolo, il sedano tagliato a pezzetti, sale, pepe e 1/2 bicchiere di vino bianco secco. Aggiungere poi al soffritto anche i pezzi più piccoli della coda fino a che la carne sarà leggermente dorata, poi unire la salsa di pomodoro e un bicchiere di brodo caldo. Coprire e lasciar cuocere a fuoco moderato per almeno due ore, versando, se necessario, un po' di brodo e girando delicatamente la coda.

IN TAVOLA

La vostra vaccinara è pronta quando con la forchetta la carne si stacca dall'osso. Per gustare la vaccinara nel modo giusto lasciate perdere le posate e sporcatevi le mani con il sugo sontuoso di questo piatto.