Alessandro Borghese Kitchen Sound, riecco la coda alla vaccinara. VIDEO

borghese-4-6d845d71

CODA ALLA VACCINARA
(Costo €€ - Tempo 3h 30’ min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
2kg di coda di bue
1 sedano
2 carote
1 cipolla
1 spicchio d’aglio
50g di uvetta e 50g di pinoli
1 fetta spessa di lardo stagionato
Vino rosso q.b.
Fiori di rosmarino q.b.
Cioccolato fondente al 90% q.b.
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.
Salsa di pomodoro q.b.

Preparazione:
Trita grossolanamente: carota, sedano, cipolla e aglio. Versa tutto in una casseruola e fai soffriggere con un filo di olio extravergine d’oliva.
Aggiungi il lardo a cubetti e in seguito la carne.
In un mortaio pesta il sale grosso e il pepe in grani. Condisci.
Quando la carne si è sigillata, aggiungi i pinoli e l’uvetta.

Sfuma con il vino rosso e lascialo evaporare.
Versa in casseruola la salsa di pomodoro e cuoci per 2/3 ore a fuoco lento.
Posiziona un ring al centro del piatto.Versa prima il sughetto di cottura e poi la carne.
Concludi con riccioli di cioccolato fondente e fiorellini di rosmarino.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno