Alessandro Borghese Kitchen Sound, fusillone con coda alla vaccinara

borghese-6-efbeda0d

FUSILLONE CON CODA ALLA VACCINARA

TEMPO: 4h e 30 minuti
COSTO: alto
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
500g fusilloni
1kg coda di bue
1 gambo di sedano
1/2 cipolla
50g lardo di colonnata
250g pomodori pelati
1 cucchiaino di concentrata di pomodoro
1 bicchiere di vino bianco
5g cacao amaro
1 chiodo di garofalo
10 uvette
Parmigiano q.b.
Olio evo q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Trita a coltello la cipolla e il lardo. Rosolali in un pentolino con un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungi la coda e sfuma con un bicchiere di vino bianco.

Taglia grossolanamente il sedano e immergilo in acqua bollente per qualche minuto. Scola il sedano e mettilo da parte.
Continua la preparazione del sugo, aggiungendo il concenrato di pomodoro e i pomodori pelati.
Aggiusta di sale e pepe. Cuoci a fiamma dolce per 4 ore.
Terminata la lunga cottura, incorpora il sedano sbollentato, le uvette, il cacao e il chiodo di garofalo.
Porta a ebollizione l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale.
Cala i fusilloni.
Scola la pasta e mantecala con il sugo.
Impiatta i fusilloni con una spolverata di parmigiano.

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