

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