

## Coda alla vaccinara (Secondi a base di carne)



### Preparazione

Tritate aglio, prezzemolo, sedano e cipolla e tagliate la carota a fette. Fate soffriggere per qualche minuto in una pentola con lo strutto e il burro, poi aggiungete la coda a pezzi e fate rosolare per qualche minuto. Aggiungete quindi il vino e fate evaporare del tutto, poi salate, pepate e zuccherate e infine aggiungete acqua fino a coprire. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa per 2 ore e mezza.

### Consigli

La ricetta della tradizione vuole che, prima di aggiungere i pinoli, il sedano e l'uvetta, si prelevi il sugo e lo si usi poi per condire degli ottimi rigatoni.

### Curiosità

Nata nel cuore di Roma, nel rione dei vaccinari, la coda alla vaccinara è considerata la regina del quinto quarto, ovvero quel che rimane della bestia vaccina dopo che sono state vendute ai ricchi le parti pregiate. Stiamo dunque parlando del cuore, della milza, della coda, della trippa e delle frattaglie.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 150 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Passata di pomodoro** 250 millilitri

**Strutto**

**Burro**

**Aglio** 1 spicchio

**Prezzemolo**

**Sedano** (1 gamba di sedano)

**Carote** (1 carota)

**Cipolle** (1 cipolla media)

**Zucchero**

**Sale**

**Pepe**

**Vino rosso** 100 millilitri