

# Coda alla vaccinara

## INGREDIENTI:

1 kg di coda di manzo,  
1 carota,  
3 coste di sedano,  
1 cipolla,  
1 spicchio d'aglio,  
1 fetta di guanciale,  
1 bicchiere di vino bianco,  
1 mazzetto di prezzemolo,  
1 kg di salsa di pomodoro,  
3-4 chiodi di garofano,  
1 cucchiaio di uvetta ammollata,  
1 cucchiaio di pinoli,  
1 cucchiaino di cacao amaro in polvere,  
sale qb,  
pepe qb,  
olio qb.

Lavare bene la coda per togliere le impurità.

Preparare un trito con carota, 2 coste di sedano, cipolla, prezzemolo, guanciale tritato finemente, olio e chiodi di garofano, far scaldare bene aggiungere i pezzi di coda e farli dorare insieme al soffitto.

Salare pepare e bagnare con il vino bianco, far evaporare, aggiungere la salsa di pomodoro e lasciar cuocere per almeno 3 ore aggiungere acqua calda se necessario.

Quando la carne risulta ben tenera tritare la costa rimasta e sbollentarla per qualche minuto.

In un pentolino a parte mettere un po' di salsa presa dalla carne e aggiungerci il sedano, i pinoli, l'uvetta e il cacao.

Servire la carne con la salsa sopra.