

*Coda disossata alla vaccinara con purè di sedano e cioccolato amaro  
a partire dalla ricetta di Testaccio...*

*Ingredienti*

2,5 kg di coda di bue sgrassata

2 cespi di sedano

mezzo bicchiere di olio extravergine

1 cipolla

2 spicchi di aglio

chiodi di garofano

sale e pepe

1 bicchiere di Frascati bianco

2 kg di pelati

50 gr. di cioccolata amara (dal 75% al 100% a secondo dei gusti).

Lavare la coda, tagliarla in tocchi seguendo le vertebre, lasciarla a bagno per 2 ore con un filo di acqua, sciacquarla bene.

Se si preferisce un gusto meno caratteristico sbollentare la coda, schiumando il grasso, per 1 ora. Mettere una pentola di alluminio con l'olio, rosolare la coda, aggiungere sedano, carota e cipolla, aglio, chiodo di garofano, sale e pepe, sgrassare con il vino bianco, lasciare andare per 15 minuti, poi aggiungere il pomodoro.

Cuocere finché la carne non si stacca dall'osso, aggiungendo altro sedano fresco per sgrassare e dare profumo e se necessario dell'acqua calda (la cottura è intorno alle 3 ore).

Una volta cotta staccare la coda dall'osso e mantenerla in caldo nel sugo.

*Per la purea di sedano e patata*

1kg di patate

1 kg di sedani

50 gr. di parmigiano

sale e pepe

# CACCIANI

ristorante & hotel

Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti, mondare i sedani, metterli a bollire finché non sono morbidi, passare al disco fino onde ottenere una purea, che aggiusteremo di sale e pepe ed insaporiremo con parmigiano grattato. Mettere la purea in un sacco.

Presentare il piatto con un cerchio di purea, con al centro la coda bella calda, guarnire con una foglia di sedano fresca, e grattare intorno al piatto la cioccolata amara.

La Petrosa 2001 Cantina Conte Zandotti

Paterno 2003 Trappolini