

Alessandro Borghese Kitchen Sound, fusillone con coda alla vaccinara

borgnese-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 concentrato 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