CODA DI VITELLO CON FRIGGIONE “ALLA BOLOGNESE”



Menù-Zutaten

400 g Polpa di pomodoro “Polpavera a cubettoni” - UK3
50 g Olio extravergine di oliva - EKC
820 g Friggione alla Bolognese - K91X
q.b. Superbrodo manzo “Casamia” - BA0

Zutaten

1300 g Coda di vitello
100 g Sedano
150 g Carota
200 g Cipolla
50 g Farina
150 g Vino bianco
q.b. Sale e pepe
q.b. Limone
q.b. Rosmarino
q.b. Alloro

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 1 vassoio

In un tegame mettere sedano, carota e cipolla con l’Olio e rosolare il tutto per diversi minuti. Aggiungere il vino bianco e la Polpavera. A parte infarinare la coda e rosolarla da entrambi i lati. Aggiungere la coda al soffritto unendo sale e pepe. Fare rosolare per alcuni minuti. Unire la Polpavera e cuocere per tre ore. Aggiungere il Friggione alla Bolognese e continuare la cottura per circa un’ora. Ultimare con scorza di limone e decorare con Foglie di alloro e rosmarino.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)