

## CODA DI VITELLO CON FRIGGIONE “ALLA BOLOGNESE”



### Menù Ingredients

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

### Ingredients

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

### Method

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.