

CODA DI VITELLO CON FRIGGIONE “ALLA BOLOGNESE”



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

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” - BAO

Ingredienti

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