

Coda alla vaccinara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:35 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:42

Attenzione.

La coda alla vaccinara a Roma è un'istituzione, e come tutte le istituzioni che si rispettano, va onorata.

Potete utilizzare la ricetta del sugo con le spuntature di maiale che ho già descritto, o chiedere la ricetta a qualche vecchia osteria romana, oppure alle ultime anziane nonnine che ancora cucinano da queste parti...

Tuttavia, secondo me, le vere istituzioni restano tali proprio perché sanno andare al passo coi tempi: ma secondo voi i romani di 500 anni fa erano gli stessi di 100 anni fa o di 50 anni fa?

Io ad esempio che sono tornata ad abitare a Roma dopo 13 anni e mezzo l'ho trovata diversa rispetto a quando me n'ero andata... senza poi contare che nello stradario sono stati aggiunte ben 16 tavole in tutto questo tempo!

Quindi bisogna un pochino aggiungere odori e mischiarli, amalgamare, assaggiare e assaporare... insomma, provatela così

Preparazione 5 minuti

Cottura 30 minuti

Difficoltà bassa

Costo basso

Coda alla vaccinara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:35 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:42

Ingredienti per 2 o 3 persone

- 400 grammi di polpa di pomodoro (io ho scelto Mutti)
- 400 grammi di coda (cercatela nei supermercati forniti, ma evitate macellai se non sono di Roma)
- 1 cipolla bianca
- 1 scalogno (da non confondersi con la scalogna)
- 8 foglie di basilico fresco
- 8 foglie di alloro fresco (la pianta degli dei...)
- coriandolo macinato q.b. (quanto basta)
- zenzero macinato q.b.
- paprika forte macinata q.b.
- sale poco
- acqua tanta
- 200 grammi di pennone rigate (io ho scelto Garofalo)

Preparazione

In un'ampia e alta pentola di terracotta, immergete la coda tagliata a pezzi, la polpa di pomodoro, la cipolla tagliata in 4 alla buona, lo scalogno tagliato a pezzetti piccoli, tutto il basilico, 5 foglie di alloro tagliate a pezzetti (il resto lo userete per decorare i piatti), coriandolo zenzero e paprika (...a volontà!), un pizzico di sale, e immergete tutto con abbondante acqua finché ogni cosa galleggerà comodamente.

Coda alla vaccinara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:35 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:42

Lasciate bollire a fuoco basso e lentamente per un'ora e mezza, girando di tanto in tanto.

Fate bollire la pasta in abbondante acqua salata.

Come servire

In ampie scodelle servire la pasta calda col sugo, accompagnato con vino bianco importante (io ho scelto il Satrico del Lazio).

In un piatto da portata alto versate i pezzi grandi di coda che servirete su ampi piatti piani decorandola con le foglie di alloro: berrete ancora un bicchiere dello stesso vino ... (moderatamente né?)



Coda alla vaccinara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:35 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:42



Coda alla vaccinara

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 19:35 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:42

