

coda 1kg

La lavo acqua e la asciugo

pentola cha va in forno

rosolare su fornelli la coda con cipolla tritata

2 da 400gr pelati copro

forno 5 ore mescolando e aggiungendo acqua se asciuga

a parte bollire in acqua salata 4 gambi sedano x 2 minuti ed in una tazzina metto ad

Ammollare le uvette

dopo le 5 ore tiro fuori un po di sugo dalla coda e mescolo con sedano+uvette

tritate+pinoli+1 pezzetto cioccolato amaro, faccio su fornello poi rovescio nella pirofila dove c'è la carne.