

CODA DI VITELLO DA LATTE CON PUREA DI PATATE

Ingredienti: per 8 persone

Per la coda brasata:

- 3000 g coda di vitello da latte
- 200 g sedano
- 200 g carote
- 200 g funghi champignon
- 200 g cipolla bianca
- 400 g concassé di pomodoro
- 50 g burro
- 200 ml vino bianco
- 100 ml Madeira
- q.b. brodo vegetale, sale e pepe

Per la salsa:

- 50 g scalogni a brunoise
- 200 ml vino rosso
- 100 ml Madeira
- 1 foglio alloro
- 50 g midollo di vitello

Per la purea di patate:

- 400 g patate pasta gialla
- 100 g burro salato
- 40 g olio extra vergine
- 50 ml latte
- q.b. sale, pepe e noce moscato

Preparazione:

Per la coda brasata:

- condire i pezzi di coda di vitello con sale e pepe e arrostiti con olio d'oliva
- togliere le code e aggiungere burro
- soffriggere leggermente le verdure e aggiungere pomodori a concassé
- asciugare bene e bagnare con Madeira e vino bianco
- aggiungere la coda e coprire con brodo vegetale
- coprire la pentola e finire la cottura al forno per ca. 3 ore
- togliere la carne e passare la salsa
- mantenere le verdure a parte
- spolare le code di vitello e mischiare la carne con le verdure
- condire con sale, pepe e julienne di prezzemolo
- sgrassare la salsa e farla ridurre

Per la salsa:

- fare ridurre vino rosso, Madeira, scalogni e alloro
- sgrassare il fondo di cottura e farlo ridurre lo stesso
- passare la riduzione e aggiungere il fondo
- finire la cottura e aggiungere cubetti di midollo sbollentati

Per la purea di patate:

- pelare le patate e cucinarli in abbondante acqua salata
- togliere le patate dall'acqua e passarli a setaccio
- fare bollire latte con sale, pepe e noce moscato
- aggiungere latte e mantecare la purea con il burro freddo e olio e condire con sale