

TORTELLI RIPIENI DI CODA VACCINARA ALLE SPEZIE CON SALSA ALLA LIQUIRIZIA

Ingredienti: per 8 persone

- 1000 g coda di bue
- 80 g scalogne tagliate a cubetti di 1 cm
- 50 g carote tagliate a cubetti di 1 cm
- 80 g sedano bianco tagliato a cubetti di 1 cm
- 200 ml vino rosso
- 40 g concentrato di pomodoro
- 200 ml fondo di vitello
- 1 stecca vaniglia
- 1 stecca cannella
- 3 stelle anice
- 3 fogli alloro
- 10 grani pepe bianco
- 2 rametti timo

per la pasta:

- 800 g farina 00
- 400 g farina di grano duro
- 600 g tuorli (30)
- 4 uova
- q.b. sale, olio d'oliva extra

Preparazione:

- salare la coda vaccina e rosolare con poco olio
- togliere la coda e aggiungere le verdure e le spezie con poco burro
- aggiungere il concentrato di pomodoro e bagnare con vino rosso
- deglassare e aggiungere la coda con il fondo di vitello
- coprire e finire la cottura nel forno a 160°C
- togliere la carne dagli ossi e passare la salsa
- ridurre la salsa e aggiungere alla carne
- stendere la pasta a fare i tortelli con il ripieno
- frullare la liquirizia
- impiattare come nella foto