

CUA DE BOU A LA CORSINI (Recepta de la Pia Dolder)

Ingredients per a quatre persones (650 calories per ració)

1.500 gr. de cua de bou (aprox. una cua si és de bou, i més d'una si és de vedella)
400 gr. de ceba picolada
300 gr. de tomata molt madura ratllada
4 grans d'all picolats
500 gr. de cigrons cuits
400 gr. de mongeta tendra fina
20 cl. de vi blanc sec
Una cullerada sopera de comí barrejat amb pebre vermell dolç
Un bitxo obert i sense grana, o bé una mica de caïena.
Sal, pebre negre i oli d'oliva

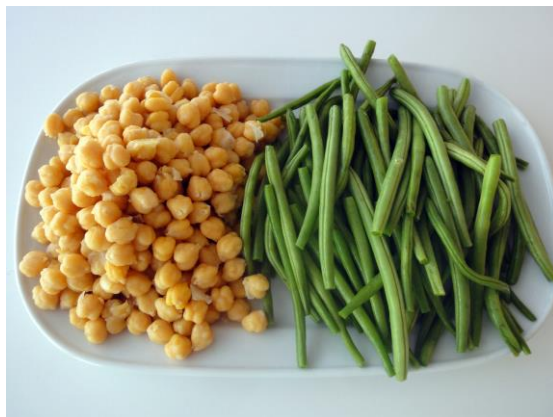
Feu un sofregit amb la ceba i quan estigui ben transparent afegiu-hi la tomata i els alls. Deixeu-lo que es confiti a foc suau i cap al final afegiu el pebre vermell i el comí. Un cop fet passeu-lo pel pímer juntament amb el vi blanc.

Renteu sota l'aixeta els trossos de cua per tal de que no hi quedi gens de sang, saleu i empebreu i poseu-los a dins d'una olla a pressió, juntament amb el sofregit, passat pel pímer, i un bitxo. Deixeu-ho coure una hora i mitja.

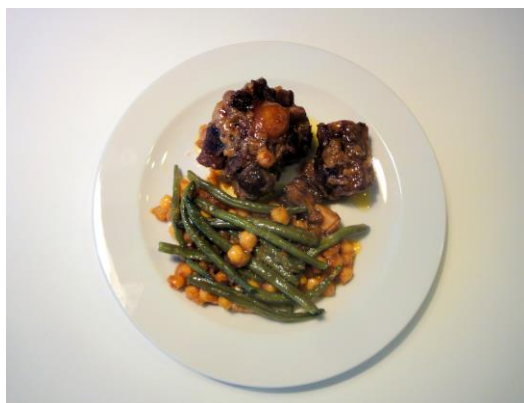
En una cassola disposeu els cigrons al fons, a sobre hi col·loqueu la cua de bou i ho regueu amb l'abundant salsa de la cocció. Escampeu per sobre les mongetes tendres que haureu bullit a part, tapeu la cassola i deixeu que faci xup-xup, cinc minuts més.



Ingredients



Ingredients



Cua de bou a la Corsini