
Coda alla Vacinara -Ogony Szczepione Rzymskie

Dodano: 2008-06-07 20:45:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1600 razy.

1 kg ogonow pokrojonych w kawalki

1 duza cebula,2 ladne marchewki,lodyga cala selera ,zabek czosnku,sol,pieprz 1/2 szklanka soku z pomidorow ,1/2 szklanki wina ,1/2 kostki rosolowej,listek laurowy,olej

Ogony obgotowujemy w wodzie bez soli jak beda w polowie odgotowane odcedzamy i odstawiamy na bok,odory tzn:cebula ,marchew,seler, czosnek siekamy na bardzo drobno(mozemy tez zetrzec na tarce o gr.oczkach,wlewamy do obszernego garnka olej ,wsypujemy odory ,listek laureowy i chwile obsmazamy natepnie wkładamy ogony obgotowane tusimy okolo 3 minut i dolewamy wino ,odrobine wody , pomidory ,rosolek ,pieprz (sol dodajemy na koncu gdyz wino wytrawne podnosi smak i nie zawsze sol jest potrzebna)Ogony zostawiamy na wolnym ogniu do chwili zmiekniecia -jak trzeba dolejemy wody (ma wyjśc sosbardzo pachnacy aromatyczny) podajemy do zieniakow z wody i salaty ,bardzo czesto w Rzymie podaje sie do makarony "Rigatony" "cos wspanialego" i palce lizac moze dodac ze danie znakomite tradycyjne rzymskie smakuje do chleba i piwa o wina Smacznego!

Nadesłał: Sora Dora Kucharka rzymska -Italia <dory61@alice.it>