**CODA ALLA VACCINARA**

**INGREDIENTI**

* 1 kg di coda di manzo
* 800 g di pomodoro pelato
* 3 coste di sedano
* Una carota
* 1 cipolla
* Sale q.b.
* pepe
* aglio e cipolla essiccati e frullati
* 1 cucchiaio cacao amaro in polvere
* Duch oven

**PREPARAZIONE**

Preparare il barbecue per una cottura diretta/indiretta.

Mescolare insieme sale, pepe, cipolla e aglio granulare e il cacao amaro.

Pulire i pezzi di coda da eventuale eccessi di grasso , ungere leggermente con olio evo e successivamente passarli nel mix di spezie appena preparato.

Posizionare in griglia per una cottura indiretta, affumicando con chunk di Hickory per circa 1 ora ( fino ai 65° al cuore).

Nel frattempo preparare un trito di cipolla fresca, sedano e carota che terrete da parte.

Successivamente, tolta la coda dalla griglia, prendere la duch oven, posizionarla sulle braci ardenti e aggiungere il trito fresco e olio evo, fate soffriggere leggermente e aggiungete la coda facendola rosolare bene su tutti i lati e solo successivamente aggiungere i pelati.

Se necessario aggiungere un goccio d’acqua, portare a cottura con il coperchio chiuso.

Una volta pronta togliere dal fuoco, aggiustare di sale e pepe e portare in tavola.