

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate al ragù di trippa

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 160 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TRIPPA 600 gr
COSTE DI SEDANO 3
CAROTE 3
CIPOLLE grandi - 2
ROSMARINO rametti - 2
SALVIA 6 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO 16 cucchiaini da tavola
BURRO 120 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 8
cucchiaini da tavola
VINO ROSSO 2 bicchieri
BRODO abbondante -
PATATE VECCHIE LESSATE 600 gr
UOVA 1
FARINA 120 gr
SALE
PEPERONCINO

PREPARAZIONE

1 Pulite la trippa.



2 E tagliare a striscioline.



3 Pulite il sedano, le carote, il prezzemolo e la salvia.



4 Tritare il sedano, le carote, la cipolla, il peperoncino, il rosmarino la salvia, il prezzemolo.



5 In una casseruola di coccio mettete l'olio ed il burro.



6 Unite il trito e fate soffriggere.



7 Passati 5 minuti unite la trippa ed il concentrato di pomodoro.



8 Mescolare e unite il vino.



9 Fate sfumare.

Coprite con brodo caldo e lasciate cuocere, con il coperchio, a fiamma bassa finchè la trippa non sarà morbida, ci vorranno circa 2 ore.

Alla fine aggiustate di sale.



10 Nel frattempo preparate gli gnocchi: schiacciare le patate calde con lo schiacciapatate, unite 100 g di farina e l'uovo.



11 Impastare bene, se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungete la farina rimasta.



12 Formate dei filoncini e ricavate gli gnocchi.



13 In una pentola fate bollire gli gnocchi in abbondante acqua salata.



14 Condire gli gnocchi con il sugo.

