

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.



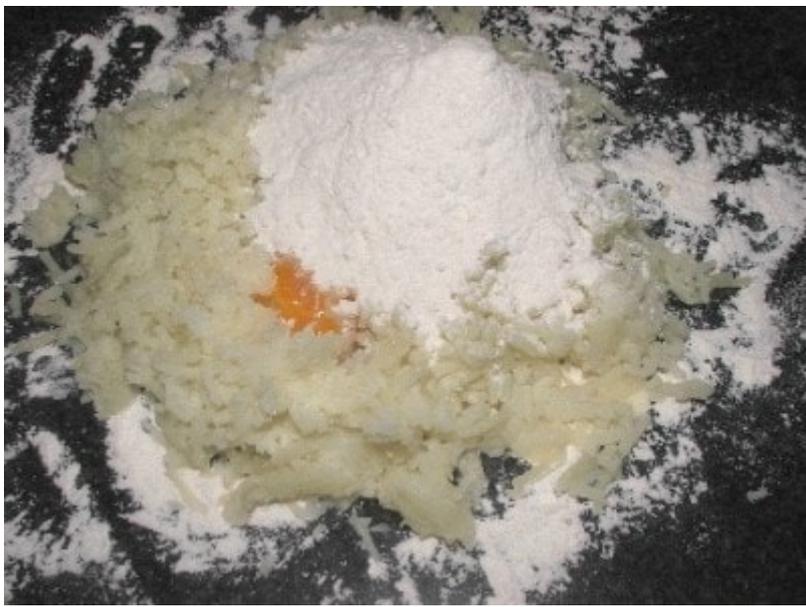
9 Fate sfumare.

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.

