

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di lampredotto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

Lampredotto o trippa
sedano
carota
cipolla tritati
olio
pepe
conserva di pomodoro
brodo
riso
parmigiano grattato
sale.

PREPARAZIONE



2 Rosolare gli odori in olio.



3 Quando sono appassiti unire il lampredotto tagliato a listerelle.



4 Far insaporire e poi aggiustare di sale e pepe.



5 Aggiungere un po' di conserva di pomodoro e acqua o brodo. Mescolare e far cuocere 10-15 minuti.



6 Aggiungere quindi il riso.



7 Portare a cottura.



8 Servire con una spolverata di parmigiano.



NOTE