

SECONDI PIATTI

Nodi di trippa

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

trippa di agnello
passato di pomodoro
aglio
olio
sale
peperoni
basilico.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare ben bene la trippa, metterla a bagno in acqua salata, raschiare con la lama di un coltello, lavare di nuovo accuratamente e cuocere in acqua abbondante.
Lasciar raffreddare, tagliare a listerelle e annodarle ad una ad una. Separatamente preparare il sugo con gli altri ingredienti, aggiungere i nodini ottenuti e farli cuocere un po' per insaporirli.