

SECONDI PIATTI

Trippa al verde

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE ½
SEDANO 1 costa
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PECORINO SARDO 100 gr
ACQUA ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In un tegame fate rosolare con l'olio, la cipolla, il sedano e l'aglio tritati.

Aggiungete la trippa tagliata a listarelle, precedentemente lessata per un'ora e lasciate insaporire per 5 minuti a fiamma viva.



2 Versate il mezzo bicchiere d'acqua, salate e pepate in giusta dose, quindi lasciate cuocere per mezz'ora a fiamma dolce.



3 Servite calda con un'abbondante spolverata di pecorino sardo.

