

SECONDI PIATTI

Trippa e patate al profumo di porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

70 g di guanciaie
1 pugno di porcini secchi ammollati in
acqua tiepida
350 g di trippa mista già cotta
patate
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
brodo di carne
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti principali di questa ricetta.



2 Lavare bene la trippa sbollentata e tagliarla a fettine sottili.





3 Tritare l'aglio, i funghi e ridurre in cubetti il guanciale.



4 Sciogliere il concentrato in 1/2 tazza d'acqua calda.



5 Poi unire al concentrato l'acqua dei funghi ben filtrata (sostituibile con del brodo).



6 Fare un soffritto del guanciale e dei funghi con 4 cucchiari d'olio.



7 Quando il guanciale diventa traslucido unire la trippa e il liquido col concentrato e l'acqua dei funghi.



8 Usare una pentola di coccio e cuocere lentamente almeno 3 ore con coperchio, per evitare che asciughi. Poi aggiungere le patate a tocchetti e ultimare la cottura.

Quando il tutto è ben cotto, spolverare di pecorino.



9 Lasciarla riposare per 24 ore prima di servirla.

Ricetta per 1 porzione.

NOTE