

ZUPPE E MINESTRE

Trippa in brodo alla bergamasca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
PATATE 1
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
PASSATA DI POMODORO 100 gr
BRODO DI CARNE 10 cl
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate rosolare, con l'olio il sedano, la carota e la cipolla affettati.

Unite la trippa tagliata a listarelle e la patata affettata, la passata di pomodoro e il brodo, fino a coprire tutti gli ingredienti, quindi lasciate cuocere per 3 ore a fiamma dolce.

A fine cottura, insaporite con il sale e il pepe, servite a tavola con una abbondante spolverata di parmigiano grattugiato.