

SECONDI PIATTI

Trippa

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

TRIPPA DI MANZO 1 kg
SEDANO 2 coste
CAROTE 2
CIPOLLE 1
PASSATA DI POMODORO 1 tazza
VINO BIANCO 1 bicchiere
CHIODI DI GAROFANO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** In una casseruola far imbiondire con un po' d'olio, sedano, carote e cipolle tritati, quindi aggiungere la trippa tagliata a listarelle, salare e aggiungere il pepe.
Far rosolare molto bene, poi versare il vino: lasciare asciugare quindi versare il pomodoro,

i chiodi di garofano e lasciare cuocere lentamente per 3-4 ore.