

SECONDI PIATTI

Trippe accomodate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g di trippe miste
200 g di patate sbucciate
150 g di olive verdi giganti
150 g di fagioli bianchi di spagna già cotti il
giorno prima
30 g di pinoli
8 mestoli di brodo già pronto
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
2 foglie di alloro
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla bianca piccola
1 rametto di rosmarino
1 bicchiere di vino bianco secco
olio extravergine di oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Preparare un battuto di cipolla, carota, sedano e rosmarino.

In una casseruola o in una pentola di terra cotta versare un goccio d'olio rosolare il battuto aggiungendo un mestolo d'acqua.





3 Quando il soffritto sarà imbrunito e morbido aggiungere le trippe tagliate a listarelli sottili.



4 Fare insaporire per 15 minuti circa e aggiungere il bicchiere di vino bianco secco.



- 5 Quando il vino sarà evaporato dopo circa 15 - 20 minuti aggiungere le patate tagliate a dadini e 2 mestoli di brodo già pronto.



- 6** Insaporire ancora per 10 minuti e aggiungere le olive, i fagioli cotti e i pinoli.
Lasciare insaporire ancora per 10 minuti.



7 Aggiungere il concentrato di pomodoro e 2 mestoli di brodo.



- 8 Lasciare cuocere a fuoco vivo aggiungendo quando si sarà asciugato gli altri 4 mestoli di brodo e le due foglie di alloro.



9 Quando le patate saranno cotte lo sarà anche la trippa, far ritirare il liquido di cottura secondo i gusti o aggiungere acqua se occorre. Il tempo totale di cottura è di 70 minuti.



10 Servire nel piatto con dei crostini e una grattata di parmigiano secondo i gusti.

Ingredienti per 2 - 3 persone.

NOTE