

SECONDI PIATTI

Stufato di trippe

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

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



INGREDIENTI

1/2 kg di trippa lessa
1/2 kg di patate
20 g di pinoli
2 pomodori maturi
cipolla
sedano
carota e prezzemolo tritati
1/2 bicchiere di vino bianco
formaggio parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la trippa lessata a striscioline e le patate a pezzettini e mettere il tutto in un soffritto a base d'olio e di un tritato di cipolla, sedano, prezzemolo, carota e pinoli. Dopo una rosolatura a fuoco basso di tutti gli ingredienti, spruzzare di vino bianco quindi aggiungere i pomodori e lasciare cuocere lentamente girando e aggiungendo qualche cucchiaio d'acqua o di brodo (consigliato).

Servire caldo cospargendo con parmigiano grattugiato.