

SECONDI PIATTI

Trippa

di: *Cookaround*

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
cucchiaini 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.