

TRIPPA IN UMIDO



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

In una casseruola scaldare l'Olio extravergine di oliva e farvi rosolare la cipolla, le carote e il sedano tritati. Aggiungere la Trippa alla Campagnola e la Pomodorina, lasciando insaporire sul fuoco per alcuni minuti. Distribuire la Trippa nelle classiche ciotole da zuppa in terracotta, quindi spolverizzare con il Parmigiano reggiano grattugiato e far gratinare in forno. Servire ben calda.

Ingrédients Menù

200 g Pomodorina - CA1
850 g Trippa alla Campagnola - SA1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

20 g Sedano
30 g Carote
50 g Cipolla
q.b. Parmigiano reggiano