TRIPPA IN UMIDO



Ingredienti Menù

200 g Pomodorina - CA1

850 g Trippa alla Campagnola - SA1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

20 g Sedano

30 g Carote

50 g Cipolla

q.b. Parmigiano reggiano

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

In una casseruola scaldare l'Olio extravergine di oliva e farvi rosolare la cipolla, le carote a ed 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)