

CANNAMELA

Trippa alla romana



Ingredienti

- 1kg trippa già bollita e tagliata a listarelle
- 60g formaggio pecorino grattugiato
- 1 cucchiaino mentuccia CANNAMELA
- 130g carote
- 80g cipolla
- 90g sedano
- 500g pomodoro a pezzettoni
- 90g vino bianco secco
- 3 cucchiari olio extravergine di oliva
- 2 pizzichi pepe nero macinato CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
6 persone



Portata
Secondo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
266*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** Tritare gli odori: cipolla, sedano e carote.
- 2** Soffriggere la trippa in olio extravergine di oliva per circa 5 min.
- 3** Unire gli odori tritati e, dopo 5 min, all'occorrenza, aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Proseguire la cottura ancora per 5 min, poi irrorare con il vino.
- 4** Salare e aromatizzare con il pepe nero macinato CANNAMELA.
- 5** Aggiungere la polpa di pomodoro.
- 6** Cuocere la trippa per 2 ore unendo all'occorrenza acqua.
- 7** Quando la trippa è pronta, cospargerla con il pecorino e la mentuccia CANNAMELA.