



Trippa in umido con patate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

secondi piatti - carne - frattaglie - patate

Ingredienti:

dosi per 4 persone:

800 gr di trippa precotta

80 gr di margarina

1/2 tazza di olio evo

500 gr di patate

1/2 bicchiere di vino bianco secco

1 bicchiere di brodo di dado

1 cipolla

prezzemolo, parmigiano, sale

Far rosolare la cipolla tritata nell'olio e margarina.

Tagliare la trippa a fettine sottili e unirla alla cipolla; cuocere qualche minuto, poi aggiungere il vino e aspettare che evapori.

Aggiustare di sale, bagnare col brodo, abbassare il fuoco e cuocere coperto per circa 30 min.

Aggiungere le patate pelate e tagliate a cubetti, e continuare a cuocere per altri 40 min.

Levare dal fuoco, cospargere di parmigiano grattugiato e servire ben caldo.

eCucinando.it