



Zuppa di trippe (Veneto) - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

primi piatti - trippa - Veneto

INGR.:

- trippa;
- lardo (o prosciutto crudo);
- cipolla;
- rosmarino;
- prezzemolo;
- sale, pepe;
- olio extravergine d'oliva;
- brodo di carne.

Fate un battuto con il lardo (o il prosciutto crudo), la cipolla e il rosmarino. Rosolate con poco olio, quindi aggiungete la trippa pulita e tagliata. Pepate, coprite con il brodo e aggiungete una manciata di prezzemolo tritato.

A cottura quasi ultimata provate il sale. Servite bollente con parmigiano grattugiato.

eCucinando.it