



Trippa ai funghi con polenta - [Visualizza sul sito di Luisa](#)

Secondi piatti - frattaglie - lardo -

(dal sito di Coquinaria)
Ingredienti (per 6 persone)

1,5 kg di trippa già pronta e tagliata a listarelle
un battuto con lardo o pancetta (circa un etto), una cipolla, un gambo di sedano, due spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, due rametti di rosmarino;
una manciata di chiodini già sbollentati e tagliati grossolanamente,
due cucchiaini di passato di pomodoro (oppure dei pomodori a pezzi)
un cucchiaino di polvere di porcini secchi
3-4 cucchiaini di olio evo
un bicchiere di vino rosso
una manciata di montasio stagionato grattugiato
sale e pepe
acqua bollente qb

preparazione:

Far soffriggere lentamente il battuto finissimo nell'olio.

Unire la trippa e farla insaporire, poi spruzzarlo col vino.

Aggiungere il pomodoro ed i chiodini, poi tanta acqua calda (dove avrete messo a bagno la polvere dei porcini) quanto basta per coprire la trippa di un dito abbondante .

Aggiungete sale e pepe e fate prendere il bollore, girando di frequente...

Coprire ed abbassare la fiamma al minimo, continuando la cottura coperto per un paio d'ore.

Alla fine aggiustare di sale e pepe, cospargere di montasio e servire accompagnato con fette di polenta piastrate.