Pomì
O Così. O Pomì.

Trippa con le patate



Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Costa di sedano: 1
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Patate medie: 2
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Trippa: 1 kg
- Vino bianco: mezzo bicchiere

Preparazione

La trippa con le patate è un piatto molto particolare che ami o odi. La trippa è un ingrediente che non a tutti piace ma cucinata nel modo giusto è buonissima. In famiglia la trippa con le patate conquista tutti e la prepariamo spesso durante le feste: è facile da fare ed è super cremosa, la scarpetta è d'obbligo!

Come prima cosa sciacquate con abbondate acqua la trippa e mettetela a scolare in uno scolapasta.

Tritate sedano, carota e cipolla e mettete il tutto in un tegame insieme all'olio extra vergine di oliva. Fate imbiondire il trito e unite poi la trippa tagliata a striscioline, fatela soffriggere per qualche secondo, sfumate con il vino bianco, salate e pepate. Cuocete la trippa per 5 minuti e unite poi la passata classica Pomì. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per un'ora.

Sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti e aggiungetele alla trippa. Se dovesse risultare un pochino asciutta, versate dell'acqua o, ancor meglio, del brodo vegetale e continuate la cottura per circa 20 minuti o comunque fino a quando le patate saranno cotte.

Aggiustate di sale e pepe la trippa con le patate ed impiattatela, è cremosa e gustosissima! Se vi piace, potete aggiungere del **pecorino grattugiato**.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 lt

