



Dal Ricettario 2011
edito da Unpli Verona
“Gheto fame?”

PIATTI TIPICI



Trippla in umido

Sciacquate molto bene sotto l'acqua corrente le trippe e asciugatele con un panno.

Portate 1 litro d'acqua in ebollizione, aggiungere aromi per brodo vegetale, coprite e tenete da parte.

Lavate e tagliate a fettine la cipolla, la carota e il sedano, mettetele in una casseruola con il burro e l'olio, il rosmarino e soffriggete per un paio di minuti.

Aggiungete i pelati, i chiodi di garofano, le trippe, il litro di brodo vegetale e fate cuocere a fuoco basso per circa 2 ore.

Completate con sale e pepe e servite cospargendo abbondantemente le trippe con il Parmigiano grattugiato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 700 gr trippa tagliata a listarelle
- 50 gr di burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 250 gr di passata di pomodoro
- rosmarino tritato finemente
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 2 chiodi di garofano



Pro Loco Pastrengo
per la promozione di cultura, storia e turismo del territorio

Info Line:

Associazione Turistica Pro Loco Pastrengo – Tel. 348 4424694 – 347 8883907 –

Uffici operativi: Via Fontane 22, 37010 Pastrengo (VR)

www.prolocopastrengo.it - amonauni@libero.it