

Trippa alla pennese

22 Maggio 2007

Ingredienti

Per 5 persone: Kg 1.200 di trippa, prezzemolo, sedano, cipolla, alloro, mentuccia, peperoncino, maggiorana, salsa di pomodoro e sale q.b. .

Procedimento

Soffriggere in poco olio, sedano e cipolla tritati finemente e aggiungere la trippa tagliata a striscioline, far rosolare e spruzzare con del vino bianco.

Fare evaporare e poi inserire la salsa di pomodoro e far cuocere.