



ZUPPA DI TRIPPE CON PATATE E CHIODINI

INGREDIENTI

*g 300 di trippa di manzo tagliata a striscioline • g 100 di verdure tritate (sedano, carote, cipolla e scalogno) •
g 100 di patate a dadini • g 150 di funghi chiodini • 1 litro di brodo di manzo • sale e pepe • olio extravergine •
Formaggio Montasio stravecchio •*

PREPARAZIONE

Sbianchire la trippa e iniziare la cottura con le verdure tritate e i dadi di patate regolando con brodo.

Cucinare a fuoco lento per 4 ore circa.

A cottura ultimata aggiungere le cappelletle dei chiodini saltate in padella con un po' di scalogno tritato.

Servire con scaglie di Montasio stravecchio, pepe macinato e un filo d'olio extravergine.

VINI CONSIGLIATI

Merlot
Cabernet Franc

