

## TRIPPE IN UMIDO

*Ingredienti per 4/5 persone*

1 kg trippe tagliate a listarelle  
 cipolla bianca, sedano, carota  
 4 chiodi di garofano  
 2 foglie di alloro  
 150 gr. pomodoro conserva passata  
 olio extravergine d'oliva qb  
 sale e pepe qb  
 grana o parmigiano grattugiato qb

### **Procedimento**

Lavare e sciacquare le trippe. Farle bollire 10 minuti coperte d'acqua. Sciacquare nuovamente.

Fare un soffritto con abbondante olio extravergine d'oliva e cipolla, sedano, carota tagliati a pezzettini.

Versare le trippe nella casseruola. Aggiungere la passata di pomodoro e gli aromi. Coprire di acqua o brodo di carne e far cuocere a fuoco basso per circa 2 ore.

Completare con sale e pepe e servire cospargendo abbondantemente le trippe con il formaggio grattugiato.

