

MINESTRA DI TRIPPE ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di trippe,
- alcune foglie di alloro,
- 2 cipolle,
- vino bianco secco,
- 500 g di pomodori,
- aglio,
- rosmarino,
- prezzemolo,
- 330 g di pasta tipo ditalini,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Pulire la trippa e fatela bollire per circa 3 ore in due litri di acqua leggermente salata insieme con qualche foglia di alloro e una cipolla.

Una volta cotta scolatela tenendo da parte il brodo e tagliatela a strisciole mentre, a parte, preparerete un soffritto di cipolla tritata nel quale verserete la trippa con un paio di foglie di alloro.

Appena saranno rosolate, bagnatele con del vino bianco secco.

Portata a termine l'evaporazione aggiungete i pomodori a pezzi, aggiustate di sale e fate cuocere per circa un quarto di ora.

Poi unite un battuto di aglio, prezzemolo e rosmarino; coprite la pentola e lasciate sul fuoco per circa 40 minuti.

Trascorso il tempo, versate il brodo che avete tenuto da parte; quando alzerà il bollore, mettete la pasta.

Portate in tavola accompagnando con parmigiano grattugiato servito a parte.