

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di trippe alla genovese

Tradizione: Provincia di Genova, Liguria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Trippe	1000 g
Alloro	alcune foglie
Cipolle	2
Vino bianco secco	
Pomodori	500 g
Aglione	
Rosmarino	
Prezzemolo	
Pasta tipo ditalini	330 g
Formaggio parmigiano grattugiato	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 Una volta cotta scolatela tenendo da parte il brodo e tagliatela a striscioline mentre, a parte, preparerete un soffritto di cipolla tritata nel quale verserete la trippa con un paio di foglie di alloro.
- 3 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.
- 4 Poi unite un battuto di aglio, prezzemolo e rosmarino; coprite la pentola e lasciate sul fuoco per circa 40 minuti.

- 5 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.