



Trippa con verdure alla brasiliana - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da: cockerina

secondi piatti - carne - frattaglie

Ingredienti:

800 gr. di trippa
200 gr. di carote e sedano
100 gr. di patate
100 gr. di pomodori pelati
1/4 di lt. di brodo di dado
1 bicchiere di vino rosso
100 gr di margarina
paprika dolce, sale

Con la margarina rosolare la trippa tagliata a strisce.
Irrorare col vino, far evaporare, aggiungere il brodo, i pelati, le carote e il sedano tagliati a striscioline.
Portare a bollore e cuocere per 1 ora.
Aggiungere le patate a tocchetti, sale e paprika.
Continuare la cottura finchè le patate non sono cotte.



Nota:
cotto tutto assieme sin dall'inizio, quindi anche le patate, nella pentola a pressione, invece di un'ora e 20 minuti, la cottura è durata solo 40 minuti.