

Trippa con i peperoncini

Ingredienti

Per 4 persone

- 600g di trippa di vitello cotta
- 400g di patate non farinose
- 2 peperoncini rossi (diavuliddi)
- 1 carota
- ½ costa di sedano
- ½ cipolla
- 100g di olio extravergine d'oliva
- sale



Preparazione: sbollentate nuovamente per poco la trippa cotta, tagliatela a striscioline, in acqua salata, aromatizzata con sedano, carota e cipolla. Scolatela bene e mettetela a raffreddare eliminando le verdure aromatiche.

Lessate le patate, pelatele ancora bollenti e fatele raffreddare.

Prima di servire, affettatele e mettetele sul piatto da portata mescolandole delicatamente alla trippa.

In una padella con abbondante olio d'oliva cuocete a fuoco basso i “diavuliddi” e condite la trippa e le patate con questo soffritto bollente.

Servite caldissimo.