

Trippa alla Fiorentina



Ingredienti:

700 g trippa precotta

1 costola di sedano

1 carota

1 cipolla

1 scatola pomodori a pezzettini

1 spicchio d'aglio

30 g burro

50 ml vino bianco

100 g parmigiano

sale, pepe, alloro

Mettete nella pentola la cipolla, il sedano, l'aglio e la carota tritate, il burro, una foglia di alloro e un cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta circa 5 minuti. Aggiungete la trippa affettata sottile e lavata bene...



... e continuate a fiamma alta finché inizia ad asciugarsi. Aggiungete il vino bianco e cuocete ancora 1 minuto a fiamma alta per far evaporare il vino. Aggiungete la scatola di pomodori, sale, pepe...



... mescolate, e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa circa 25 minuti. Spegnete il

fuoco, aspettate 2 minuti coperto, poi aggiungete il
parmigiano...



...mescolate velocemente e lasciate riposare coperto 5
minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.