

RICETTA DEL GIORNO

Riso e trippa alla veronese

INGREDIENTI: *1 kg di trippa mista, 300 g di riso Vialone nano, cipolla, carota, due coste di sedano, prezzemolo, rosmarino, 200 g di formaggio grasso di monte grattato, 60 g di burro, olio, un cucchiaino di farina gialla, 1 litro di brodo di carne, pepe, sale.*

PREPARAZIONE: Lavare e cuocere la trippa per almeno un'ora e mezzo. Tagliarla a listerelle. Separatamente tritare la cipolla, la carota, le due coste di sedano, il prezzemolo e il rosmarino e rosolare nell'olio e burro. Salare e pepare. Aggiungere la trippa ben infarinata e metà brodo. Cuocere a fuoco lento. Dopo almeno 2-3 ore, a seconda della consistenza della trippa, aggiungere il brodo necessario, versare in piena bollitura il riso, il rimanente brodo, ed in circa 20 minuti si avrà una densità giusta per una buona minestra. Spargere formaggio grattato ed aggiungere su ogni piatto.