

# #11

Expo 2015  
Regione Liguria  
Cooking



## Trippe accomodate

### Stewed tripe

#### Ingredients (6 serves)

*1 kg mixed tripe, already cooked and sliced by your butcher, 500 g potatoes (look for the quarantine or dop 'Bologna' primura varieties), 1 small white onion, 1 stalk of celery, 1 carrot, 3-4 bay leaves, a lavish handful of dried mushrooms, drenched in white wine, 3-4 canned tomatoes (or a little tomato paste), 1 glass dry white wine (approx. 180 ml), 1 small glass dop Riviera Ligure extra virgin olive oil (approx. 80 ml), coarse salt to taste.*

- ⌚ 2 h, 30 min
- 👤 easy
- 🏷️ DOP Riviera Ligure di Ponente Granaccia

Chop all the vegetables and sauté in an oiled casserole till golden. Next, add the tripe and stir fry (15 minutes), pouring in small quantities of wine – an excellent de-greaser – till it evaporates. Add the squeezed mushrooms (minced) and the tomatoes. Cook for (at least) 2 hours on medium heat, checking the salt and keeping a little warm water to hand if needed. during the last 30 minutes (not before) put in the potatoes (chunks or cubes) and the bay. Tripe is a rewarding single dish to be served in soup plates, enriched with croûtons and grated parmigiano reggiano or grana padano. Some also add 300 g precooked kidney beans, and/or 50 g toasted pine nuts.

**Ingredienti** (6 porzioni)

*1 kg di trippe miste (centopelli, chiappa...) già cotte e tagliate dal macellaio di fiducia, 500 g di patate quarantine oppure dop 'Bologna' (Primura), 1 cipolla bianca piccola (o 1 scalogno), 1 gambo di sedano, 1 carota, 3-4 foglie di lauro, 1 manciata abbondante di funghi secchi ammollati in vino bianco (circa 35 g), 3-4 pomodori pelati (in assenza dosare attentamente la conserva o il concentrato), 1 bicchiere di vino bianco secco (circa 180 ml), 1 bicchierino d'olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP (circa 80 ml), sale (grosso) qb.*

Le verdure, già tritate, si rosolano in olio dentro una casseruola o coccio. Quando prendono a dorare si uniscono le trippe tagliate fini, lasciandole a insaporirsi bene, circa 15 minuti, e irrorandole via via col vino – che sgrassa il piatto – sin quando evapora. Poi si uniscono anche i funghi (precedentemente rinvenuti in vino bianco, e tritati) e i pelati, cuocendo quantomeno un paio d'ore a fuoco medio, controllando di sale e – se occorresse – aggiungendo ancora pochi mestoli d'acqua calda. Nell'ultima mezz'ora si aggiungono le patate, quarantine oppure cultivar 'Bologna' o analoghe, sbucciate, tagliate a pezzettoni o a cubetti, e il lauro. Le trippe sono ormai piatto unico e si servono in fondine, talvolta con crostini e parmigiano grattugiato o in subordine grana padano. V'è chi aggiunge 300 g di fagiolane precotte, chi 50 g di pinoli tostati.