

## TRIPPA IN UMIDO ALL'UNGHERESE

kg	1	trippa bovina precotta	n	1	pomodoro ramato medio
lt	1	fondo bianco comune	kg	0,050	paprika
kg	0,500	patate	q.b		aglio
kg	0,200	carota	q.b		sale
kg	0,600	cipolla			
kg	0,400	peperoni verdi			

1	tagliare la cipolla a julienne e in un tegame rosolare nell'olio a fuoco basso per 15- 20 minuti
2	aggiungere la trippa e rosolare per qualche minuto
3	unire la paprika, salare
4	pulire peperoni e tagliarli a julienne
5	sbucciare e tagliare le patate a cubetti
6	togliere al pomodoro i semi e tagliarlo a concasèe
7	unire i peperoni e il pomodoro alla carne e aggiungere del brodo
8	lasciar cuocere e fuoco basso per un'ora con il coperchio
9	aggiungere le patate e lasciar cuocere per circa 30 minuti
10	A parte saltare i peperoni con olio e.v.o rapidamente e guarnire con quesì alla partenza