Trippa alla florentina



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Apio: 3 Ramas
Mondongo: 1 k
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Tomates Perita: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc

Varios

Perejil: A gusto
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Hierva el *mondongo* en abundante agua hirviendo durante 1 a 2 horas aproximadamente.
- Corte el *mondongo* en tiras finas.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte las zanahorias en *brunoise*.
- Corte al *apio* en rodajas finas.
- Hierva los tomates, pele, corte al medio, elimine las semillas y corte en cubos.
- En una *cacerola* de hierro con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* durante 10 minutos a fuego bajo.
- Incorpore el *mondongo*, los tomates, sal y pimienta.
- Tape la *cacerola* y cocine durante 20 minutos.
- Agregue el queso parmesano rallado y mezcle bien.

Presentación

- Sirva en platos hondos, espolvoree con parmesano rallado y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trippa-alla-florentina