

## TRIPPA ALLA MIA MANIERA

Mettere in una casseruola con poco olio, un battuto di cipolla carota sedano ed uno spicchio di aglio schiacciato. Fare rosolare il tutto, salare indi aggiungere la trippa tagliata a striscioline (ottima la parte chiamata foio), aggiungere un cucchiaino di paprika (va bene anche quella forte se vi piace un po' piccante e due foglie di alloro. Fare rosolare indi aggiungere un po' di passata di pomodoro e delle patate tagliate a cubetti, portare a cottura aggiungendo eventualmente del brodo vegetale.

