



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002099 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 13:03**

**da CRISTIANA DI PAOLA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Zuppa alla marescialla

Un piatto corroborante che sa di casa con l'aggiunta di un po' di pomodoro e della mentuccia.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 6 persone

600 g di cuffia (trippa)  
n. 2 carote  
n.1 costa di sedano  
n.1 cipolla fresca  
n.1 foglia di alloro  
400 g di passata di pomodoro  
freselle  
mentuccia  
sale  
olio extra vergine di oliva

### Strumenti di cottura

Gas

### Preparazione

Portate a bollore dell'acqua in una pentola di terracotta assieme ad una foglia di alloro. Aggiungete la trippa tagliata a listarelle e fate cuocere per 15 minuti. Togliete la foglia di alloro. Nel frattempo tritate gli odori e, trascorsi i 15 minuti, versateli nella pentola assieme alla passata. Salate. Fate cuocere per 3 ore circa, fino a quando la minestra si sarà leggermente ristretta. Servite in un piatto fondo in cui avrete messo una fresella bagnata col brodo di cottura. Servitevi sopra la minestra, condite con un filo d'olio extra vergine di oliva e della mentuccia tritata.

### La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso d'autore In sugo veritas