TRIPPA REMIX



Avete mai pensato alla trippa come a un piatto moderno e… raffinato?

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800g Trippa alla Marchigiana
- 160g parmigiano reggiano
- q.b. Brodo di Manzo Saporito
- q.b. Pepe Verde - Liofilizzato in Grani
- q.b. chips di verdure essiccate

PROCEDIMENTO

- Per realizzare le chips, affettare molto fini le verdure ed inserire in un essiccatore a circa 70 gradi, sino a completa disidratazione.
- Scaldare la trippa e regolare la densità aggiungendo il brodo di manzo.
- Stendere il formaggio grattugiato aromatizzato con pepe verde liofilizzato su un foglio di carta da forno e cuocere in forno a microonde realizzando così la cialda di parmigiano.
- Servire la trippa ben calda con la cialda di parmigiano e le chips di verdure miste.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Trippa alla Marchigiana



Brodo di Manzo Saporito



Pepe Verde - Liofilizzato in Grani