

Ingredienti (per 4 persone):

- Parti della testina di vitella: gr. 600
- Pomodori maturi o pelati gr. 500
- Una cipolla
- Una cipolla
- Una carota
- Un gambo di sedano
- Uno spicchio d'aglio
- Nepitella
- Vino rosso
- Pane casalingo
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Fate bollire in acqua salata, per circa un'ora, tutte le carni che avete scelto. Fatele intiepidire, scolatele e tagliatele a listerelle, uso trippa. In una casseruola, fate rosolare, in 8 cucchiari d'olio, un trito di tutti gli odori e quando appassiscono unite le carni. Fate insaporire per una decina di minuti, poi bagnate con mezzo bicchiere di vino. Appena si sarà ritirato, aggiungete i pomodori, salate, pepate e fate cuocere ancora un'ora, girando spesso e bagnando con acqua calda o brodo, man mano che occorre. Alla fine servite la cioncia così com'è o su fette di pane abbrustolite.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)