

ALETTA DI RAZZA CON TRIPPA DI VITELLO E BIETOLE

Ingredienti: per 4 persone

Per la trippa di vitello:

| | | |
|-------|------------|------------------------------|
| - 200 | g | trippa di vitello |
| - 100 | g | passato di salsa pomodorini |
| - 1 | n | spicchio d'aglio |
| - 1/2 | n | peperoncino |
| - 1 | n | rametto di rosmarino |
| - 480 | g | filetti di razza |
| - 1 | cucchiaino | paté di olive di Gaeta |
| - | q.b. | fondo di vitello leggero |
| - 100 | g | foglie di bietole |
| - | q.b. | sale, olio e aceto di Barolo |

Preparazione:

Per la trippa di vitello:

- soffriggere aglio, peperoncino e rosmarino e aggiungere la trippa tagliata a julienne
- bagnare con passata di pomodorini
- condire con sale e pepe
- finire la cottura

- stendere leggermente il paté di olive sul razza e avvolgere i filetti
- soffriggere il pesce in una padella e bagnare avvolta con fondo di vitello
- finire la cottura al forno

- saltare bietole in poco olio d'oliva e condire alla fine con sale e un goccio di aceto di Barolo