

## 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