

SECONDI PIATTI

# Trippa al pomodoro

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La trippa al pomodoro è senz'altro un ottimo piatto. Facile e gustoso diventa un asso nella manica per chi ama realizzare preparazioni che prevedano l'utilizzo del quinto quarto dell'animale. In questo caso la trippa, viene cotta in un sugo veloce ma molto saporito e questi due ingredienti si fondono e danno vita a un qualcosa di magico. Grazie proprio al sughetto, la trippa assume un sapore più delicato e preparata in questo modo sarà gustata anche da chi non la ama in modo particolare.

La trippa inoltre è povera di grassi ed è leggera, quindi è ottima anche per chi deve stare un po' attento alla linea.

Un tempo questo ingrediente era considerato come

piatto povero, poiché era lo "scarto" dell'animale e quindi destinato a contadini o poco ricchi, oggi invece rivive di nuovo un giusto splendore in quanto molti chef la propongono anche nei ristoranti. Provate questa ricetta vi sorprenderà di certo.

Se cercate altre ricette con la trippa, ecco per voi alcune idee gustosissime:

[trippa alla napoletana](#)

[trippa alla fiorentina](#)

[trippa con i fagioli](#)

## INGREDIENTI

TRIPPA 800 gr

POMODORI PELATI 600 gr

CIPOLLA 1

BASILICO 2 foglie

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

PECORINO ROMANO grattugiato -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

## PREPARAZIONE

- 1 Se volete preparare la trippa al pomodoro: in una casseruola mettete un giro d'olio, tritate la cipolla e trasferitela nella casseruola, quindi accendete il fuoco, mescolate e aggiungete alla cipolla un peperoncino diviso a metà e lasciate che la cipolla si appassisca e s'insaporisca a fuoco dolce.

Preparate a questo punto i pomodori.



**2** Versate i pomodori pelati in una ciotola e frullateli bene con il frullatore ad immersione.

Quando la cipolla ha preso bene calore, aggiungete nella casseruola insieme ad essa i pomodori frullati e il basilico spezzettato a mano.

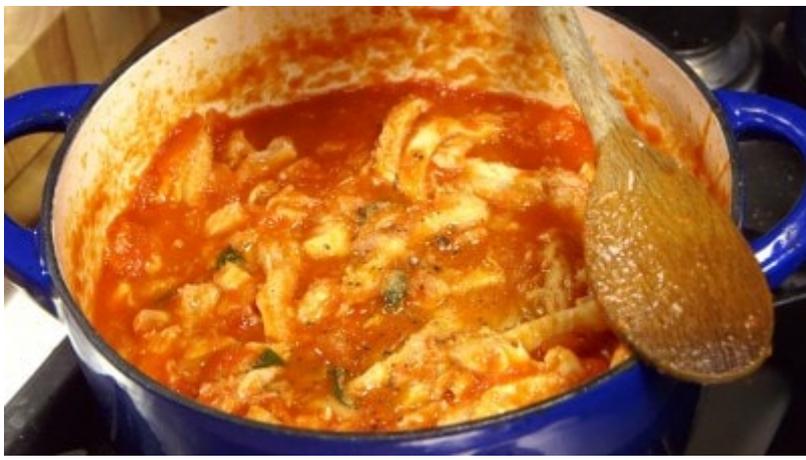
Mescolate e lasciate cuocere per almeno 10 minuti.



**3** Quando la salsa si sarà rirtirata, aggiungete nella casseruola la trippa, mescolate, salate e pepate bene, quindi con un coperchio, semi-coprite la casseruola e lasciate cuocere il

tutto per almeno 30 minuti.





- 4 Trascorso il tempo di cottura mescolate e aggiungete direttamente nella casseruola il parmigiano reggiano e il pecorino romano grattugiati, fate insaporire bene.

Servite aggiungendo a piacere dell'altro pecorino e parmigiano grattugiati.



