

SECONDI PIATTI

Trippa alla napoletana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

TRIPPA 800 gr
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
PATATE grande - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
LIMONE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

Siete stati a Napoli ed avete mangiato la trippa in Via Nazionale alla Vera Napoli? Vi siete innamorati di quella trippa fantastica, fresca e gustosa?

Provate a rifarla a casa seguendo questa videoricetta, certo non sarà proprio uguale uguale anche perchè i limoni non sono proprio gli stessi...ma ci si può avvicinare!

PREPARAZIONE

- 1 Preparete un brodo di verdura con due litri d'acqua nei quali farete bollire il sedano diviso in due, la carota divisa a metà, la patata divisa a metà, la cipolla, l'aglio ed il ciuffo di prezzemolo.

Salate adeguatamente e lasciate bollire a pentola coperta per 20 minuti.







2 Quando il brodo sarà pronto, aggiungete la trippa, coprite e lasciate cuocere per 30 minuti circa.



3 Una volta terminata la cottura, scolate la trippa dal brodo, eliminate le verdure e conditela con il succo di un limone e mezzo. il prezzemolo tritato, il mezzo limone rimasto tagliato a spicchi ed il peperoncino.





4 Aggiungete un bel giro d'olio extravergine d'oliva e regolate di sale.



5 Servite aggiungendo a piacere ancora un giro d'olio a crudo.

Se vi è possibile riporre il tutto in frigorifero per un'oretta potrete gustare questa trippa al suo meglio.

