

SECONDI PIATTI

# Trippa alla savoiarda

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **trippa alla savoiarda** è una vera chicca per chi ama questo genere di piatti. Un piatto povero ma ricco di gusto dal sapore inconfondibile, prelibato e gustosissimo per i palati più tenaci e forti! Provate la nostra ricetta e ci darete ragione!

## INGREDIENTI

TRIPPA 750 gr  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 5 foglie  
BURRO 20 gr  
POMODORI maturi - 5  
BASILICO 2 foglie  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
BRODO VEGETALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la trippa alla savoiarda, in una casseruola aggiungete un giro d'olio extravergine d'oliva con una noce di burro e lasciate sciogliere. Quando il burro si è sciolto aggiungete un trito grossolano di sedano, carota e cipolla e lasciate insaporire.





- 2 Prendete i pomodori freschi, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliateli a dadini. Quindi aggiungeteli al soffritto con qualche foglia di basilico fresco spezzettata a mano. Lasciate insaporire per qualche minuto.





**3** Aggiungete la trippa tagliata a listarelle, mescolate e lasciate insaporire bene. Regolate di sale e di pepe.







- 4 A questo punto aggiungete un mestolo di brodo vegetale e profumate la trippa con un rametto di rosmarino e foglie di salvia fresca.

Lasciate cuocere a casseruola scoperta e fuoco dolce per 20-25 minuti.





5 Servite la trippa con una spolverata di parmigiano grattugiato.





## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Come mai si chiama alla savoiarda?**

Questo piatto si chiama trippa alla savoiarda poiché se ne hanno antiche tracce in diversi libri di origine piemontese del 1200 circa. In quelle zone, ancora oggi, c'è davvero una cultura storica per questo tipo di preparazione, che per lo più nasce come piatto unico e povero.

**Cos'è la trippa?**

La trippa è la parte dello stomaco del bovino, che nei ruminanti è a sua volta diviso in quattro sezioni.

**Come si consuma la trippa?**

La trippa prima di essere consumata e usata nelle ricette deve subire un processo di pulizia accurato senza il quale ovviamente non può essere mangiata.

**Mi piacciono molto le ricette con la trippa, me ne daresti altre?**

Prova la [trippa alla napoletana](#) e la [trippa con fagioli](#)