

SECONDI PIATTI

B.auletto di polenta al forno ripieno di trippa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1
- 400 kg di trippa
- 2 cipolle
- 2 spicchi d aglio
- 5 peperoncino
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- abbondante pecorino grattugiato
- 400 g di farina gialla per polenta
- qualche cucchiaino di passata di pomodoro.

PREPARAZIONE

1 Lavate bene la trippa e tagliare a listarelle.



2 Tritare la cipolla.

In una casseruola di coccio mettete l'olio con la cipolla, l'aglio ed il peperoncino tritato e fate soffriggere.



3 Quando la cipolla appassisce, unite la trippa e fate insaporire.

Poi sfumare con vino bianco secco.



4 Unite il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua tiepida.



5 Se la preparazione resta troppo chiara unite un pò di salsa di pomodoro.



6 Coprite con il coperchio e portate a cottura, a fiamma bassa, e verso la fine aggiustate di sale.

Ci vorranno almeno un paio di ore, quindi aiutatevi con un pò d'acqua.



7 Mentre la trippa cuoce, preparate la polenta di farina gialla.

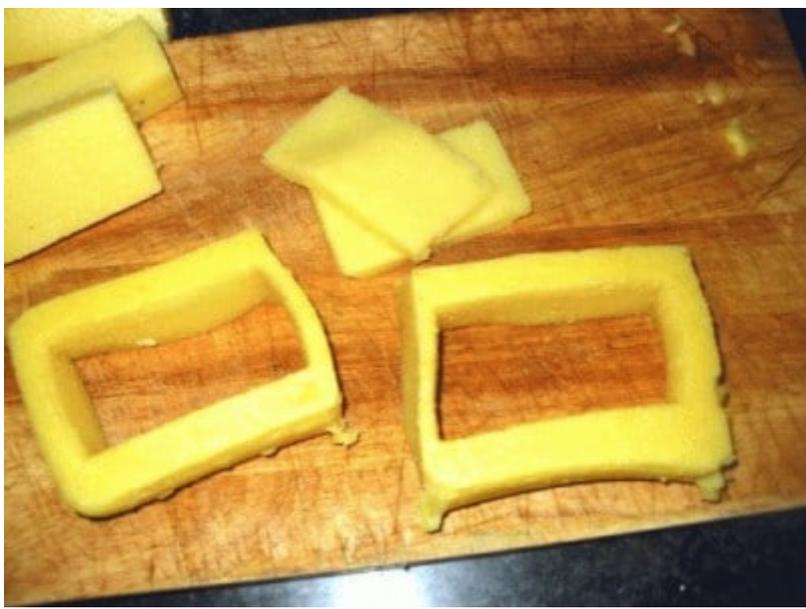
Fate bollire 2 litri di acqua e aggiungete la farina a pioggia e mescolare bene portando a cottura, la polenta è pronta quando comincia ad addensare.



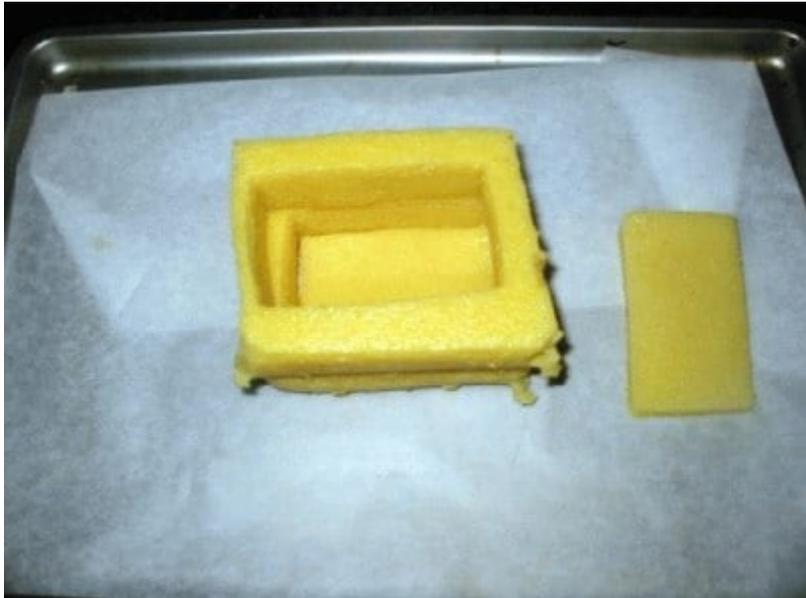
8 Quando è pronta versatela in uno stampo rettangolare.



9 Fatela freddare bene e ricavate delle fette, da 3/4 delle fette togliete la parte centrale conservandola.



10 Sopra una placca da forno foderata di carta forno mettete una fetta di polenta intera e coprite con due fette tagliate.



11 Farcire con la trippa ben scolata dal sugo.



12 Chiudete con uno dei fondi tolti dalla fette e completate con abbondante pecorino.



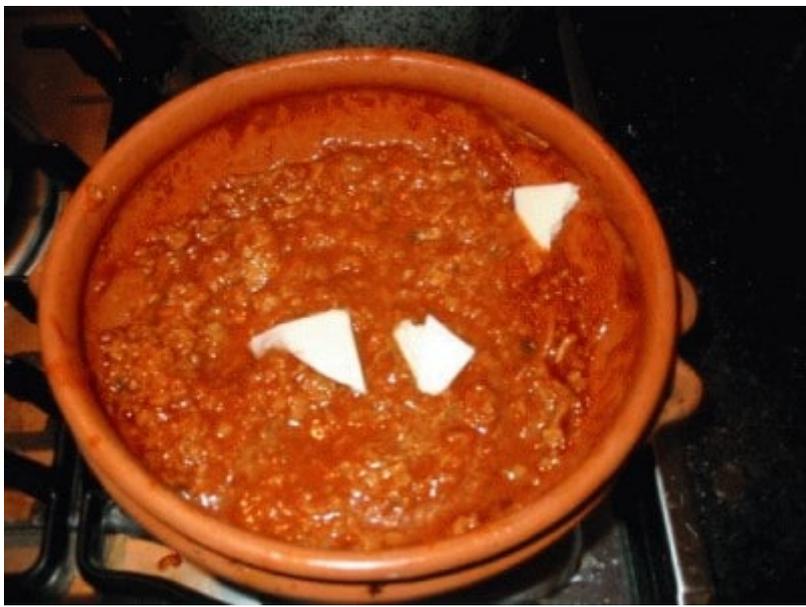
13 Coprite con poca salsa e infornare a 160°C per 20 minuti.



14 Se vi è rimasto qualche pezzetto di trippa triatelo fine a coltello e unitelo alla salsa.



15 Unite poco burro e fate restringere leggermente.



16 Impiattate caldo ma non bollente coprendo con la salsa appena preparata.

