

SECONDI PIATTI

## Gulasch di trippa

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

400 g di trippa  
lardo  
pancetta  
1/2 cipolla bianca  
1 peperone piccante  
1 peperone giallo o rosso  
concentrato di pomodoro q.b.  
paprica dolce  
paprica forte  
semi di cumino  
2 peperoncini secchi sbriciolati  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Preparare un battuto di lardo e pancetta, unirvi 1/2 cipolla bianca affettata e mettere il tutto a rosolare in una pentola di coccio con un peperone piccante.



- 2 Quando la cipolla comincia ad appassire, unire la trippa e lasciarla rosolare.



- 3 Unire un po' di concentrato di pomodoro.



- 4 Aggiungere una prima dose di paprica dolce e forte, quindi mescolare. (la quantità di paprica è a piacere).



- 5 Aggiungere anche un pizzico di semi di cumino.



- 6 Se si vuole è possibile aggiungere altra paprica ed un paio di peperoncini secchi sbiciolati. Aggiustare di sale e cominciare la lenta cottura.



- 7 Il contenuto della pentola deve sobbollire e la pentola va coperta.





8 Passate un paio d'ore, prendere un bel peperone giallo o rosso, eliminare i semi e i filacci interni bianchi, farlo a listarelle ed unirlo alla trippa.





- 9 Portare avanti la cottura sempre a fiamma bassa fin quando la trippa sarà diventata tenera (circa per 2 ore)  
Aggiustare nuovamente di sale e far restringere il sugo.



- 10 Servire nello stesso coccio, caldo ma non bollente, quindi lasciare riposare la preparazione un quarto d'ora, in modo che si possa apprezzare appieno tutto il sapore.