

SECONDI PIATTI

Morzeddu

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di trippa di vitello cotta
500 g di cipolline novelle
1 cucchiaio di sugna
2 peperoncini rossi piccanti
400 g di pane raffermo
70 g di pecorino grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare la trippa in acqua salata, asciugarla e tagliarla in sottili striscioline. Tagliare le cipolline a spicchi e metterli in un tegame insieme alle striscioline di trippa, la sugna, il sale e coprire tutto con acqua, cuocere con il coperchio per un'ora.
Tostare delle fette di pane raffermo, strofinarlo con del peperoncino e metterle in una zuppiera, versare la zuppa di trippa e spolverare con abbondante pecorino grattugiato.