

PRIMI PIATTI

# Penne trippate

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

TRIPPA ½ kg  
PENNE 400 gr  
PREZZEMOLO ½ ciuffi  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ROSMARINO ½ rametti  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ¼  
tazze  
SALSA DI POMODORO PRONTA 2  
cucchiaini da tavola  
BRODO DI CARNE 2 tazze  
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Rosolate in olio per qualche minuto un trito di prezzemolo, aglio e rosmarino, quindi unitevi la trippa tagliata a listarelle e lasciatela insaporire per una decina di minuti.



- 2 Aggiungetevi i pomodori pelati, la salsa di pomodoro, sale, pepe e continuate la cottura aggiungendo brodo quando serve fino a che la trippa non sarà tenera (circa 40 minuti).



**3** Togliete la trippa e con una mezzaluna tritatela su un tagliere prima di rimetterla nel sugo.



**4** Nel frattempo cuocete le penne, scolatele, ponetele in una zuppiera, versatevi sopra il sugo di trippa, mescolate bene e cospargete di abbondante formaggio parmigiano.

Un'altra variante di questa ricetta prevede di ripassarle in padella con un cucchiaino di paprika e cumino in polvere, e servirla con un'abbondante spolverata di parmigiano grattugiato.

