

SECONDI PIATTI

Sformato di trippa gratinato in forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo sformato di trippa gratinato in forno è una ricetta alternativa alle solite famose (e buonissime) ricette, ma molto buona. Da provare.

INGREDIENTI

TRIPPA nel foiole - 1 kg
BURRO 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE 1
SALVIA 1 rametto
ALLORO 1 foglia
BRODO DI CARNE 200 ml
UOVA 4
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
PANGRATTATO 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una padella fate rosolare nell'olio e nel burro ben caldi la cipolla, l'aglio tritati e qualche

foglia di salvia.

Aggiungete, quindi, la trippa tagliata a listarelle ed una foglia di alloro.

Insaporite con sale e pepe e ricoprite il tutto con il brodo. Lasciate bollire per due ore a fiamma dolce fino a quando il brodo non si sarà assorbito.

Togliete la foglia di alloro, amalgamate la trippa con le uova sbattute insieme al grana grattugiato ed al prezzemolo tritato.



2 Versate il composto ottenuto in una pirofila e cospargete la superficie con il pangrattato.



3 Cuocete in forno per 20 minuti a 200°C fino a quando lo sformato risulterà ben dorato in superficie.