

SECONDI PIATTI

Trippa di casa ropa55

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di trippa mista già sbollentata e pulita
olio
burro
1 cipolla piccolina
1 tazza di passata di pomodoro
1 peperoncino
1/2 bicchiere di vino bianco
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco la trippa e gli altri ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Sciacquare la trippa e tagliarla a listarelle.



3 In una pentola di terracotta, far soffriggere la cipolla e il peperoncino.



4 Dopo un 5 minuti di cottura del soffritto, unire la trippa mescolando ed, infine, sfumare con del vino.



5 Unire la passata, un po' d'acqua e dare una prima aggiustata di sale.



6 Cuocere incoperchiato almeno per tre ore,aggiungendo acqua fino a completare la cottura.

Aggiustare nuovamente di sale.



7 Far riposare la trippa: più riposa meglio è, si dovrebbe gustare anche il giorno dopo.

