

SECONDI PIATTI

# Trippa alla genovese

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

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



## INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg  
POMODORO PELATO 500 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
PANCETTA (TESA) 2 fette  
PINOLI 5 gr  
FUNGHI misti - 100 gr  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
CIPOLLE 1  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
PANE 4 fette  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Fate soffriggere in una pentola con l'olio, un trito di cipolla, sedano e carota insieme alla

pancetta a pezzetti.



**2** Aggiungete i pinoli ed i funghi.





**3** Dopo che tutto sarà rosolato bene, aggiungete la trippa a listarelle, fatela insaporire, salate e dopo 10 minuti circa aggiungete i pomodori pelati tagliati a pezzi.





- 4 Dopo 15 minuti di cottura coprite con l'acqua e lasciate cuocere lentamente per circa 2 ore.



- 5 Una versione della ricetta prevede l'aggiunta delle patate tagliate a fette, dello spessore di circa 1 centimetro.



6 Servite la trippa sui crostoni di pane con abbondante parmigiano grattugiato.