

SECONDI PIATTI

Trippa alla parmigiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

TRIPPA DI MANZO 1 kg
LARDO DI MAIALE 100 gr
CIPOLLE ½
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
BRODO DI CARNE 100 gr
TUORLO D'UOVO 2
SUGO DI ARROSTO 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Riunite in un tegame il trito e l'olio e fatelo rosolare a calore moderato.

Unite, quindi, i pezzi di trippa, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire il tutto mescolando e bagnandolo con qualche cucchiata di brodo.

Portate il composto ad ebollizione, incoperchiate il tegame e continuate la cottura a calore moderato per un'ora e più se necessario.

Ritirate la trippa dal fuoco cotta al punto giusto e mescolatevi i tuorli d'uovo diluiti col sugo di carne tiepido.

Cospargete la superficie con il Parmigiano Reggiano grattugiato, rimettete il coperchio e tenete il tegame vicino al calore del fornello per evitare che i tuorli coagulino. Servite.