

SECONDI PIATTI

Trippa alla romana

di: *martimati*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

TRIPPA centopelli, cuffia e trippa - 1 kg
VINO BIANCO ½ bicchieri
PASSATA DI POMODORO 1 bicchiere
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SCORZA DI LIMONE
CHIODI DI GAROFANO 2
MAGGIORANA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE
PARMIGIANO REGGIANO facoltativo -

PREPARAZIONE

1 Ecco i pezzi di trippa utilizzati in questa ricetta.



2 Fra bollire la trippa per un altro quarto d'ora al fine di sgrassarla ulteriormente. Una volta scolata, tagliarla a striscioline.



3 Metterla in una pentola a bollire in modo che riassorba l'eventuale acqua. Nel frattempo, preparare un trito grossolano di sedano carota e cipolla.



- 4 Aggiungere le verdure alla trippa insieme a un paio di chiodi di garofano, maggiorana, olio, sale e pepe. Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e aggiungere un bicchiere di passata di pomodoro e una buccia di limone.



- 5 Mescolare, coprire e far stufare lentamente per circa 40 minuti aggiungendo, se necessario, un pochino di acqua.
Va servita calda, volendo spolverizzata di parmigiano grattugiato.

