

SECONDI PIATTI

Trippa alla romana semplice

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **trippa alla romana** semplice è qui presentata come un piatto facile della tradizione laziale. Realizzata in modo facile e semplice vi piacerà di certo! Il profumo della menta renderà questo piatto gradevolissimo e ricordate che questo piatto è ancora più buono riscaldato il giorno dopo! Si tratta di un piatto economico, derivante dalla saggezza popolare e soprattutto contadina, che ha sempre cercato di sfruttare tutto ciò che la terra e gli animali offrivano e offrono tutt'ora. Ma se la trippa qualche tempo fa era considerata come cibo per poveri, oggi sta sempre di più conquistando e incontrando il favore di chi può permettersi ben altro. Da piatto di risparmio oggi è diventato quindi

un grande ingrediente della cucina moderna. Se l'amate particolarmente provate anche la trippa alla napoletana: semplice ma buonissima!

INGREDIENTI

TRIPPA 500 gr

CIPOLLE 1

SEDANO 3 coste

CAROTE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

POMODORI 3

MENTA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della trippa alla romana semplice, per prima cosa è necessario lavare la trippa con acqua fredda.

Mettetela in una pentola con abbondante acqua e fate sbollentare per 30 minuti.

Tritare la cipolla, il sedano e la carota.

In una padella mettete l'olio ed il trito appena preparato e fate soffriggere.

Unite la trippa e fate rosolare.

Fate sfumare con il vino ed unite il pomodoro e la menta.

Fate cuocere per circa 20 minuti.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva?

Anche un paio di giorni e ti dirò, forse il giorno dopo è ancora più buona.

Posso utilizzare anche del vino rosso?

Se non hai il bianco secco, andrà bene anche il rosso!

Quali tipi di trippa mi consigli di usare?

Quello dipende molto dal tuo gusto personale, ma di certo la centopelle è perfetta.