

SECONDI PIATTI

Trippa alla romana tradizionale

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

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



La **trippa alla romana tradizionale** è un piatto decisamente gudurioso della cucina laziale che vanta innumerevoli piatti caratteristici. Un piatto semplice povero legato alla tradizione per lo più contadina, che faceva del riciclo e del riuso un'arma vincente con la quale soddisfare la fame. E come spesso accade dai piatti più poveri nascono cose meravigliose proprio come questa ricetta, che non dovete assolutamente perdere. Il pomodoro, la mentuccia nobilitano ciò che fino a qualche anno fa era considerato lo scarto dell'animale. Se amate la trippa vi consigliamo anche quella con [fagioli](#)

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
cucchiari 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.



CONSIGLIO

Per quanto tempo posso conservare la trippa alla romana?

Puoi conservarla anche per due giorni in frigorifero in un contenitore per alimenti.

Non trovo la mentucia, posso utilizzare quella normale?

Si va bene anche quella normale.

Posso cuocerla a pressione?

Sì diminuirai i tempi.