

SECONDI PIATTI

Trippa alla romana

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

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



La **trippa alla romana** è un **piatto tradizionale** che porta con sé secoli di storia culinaria. Un **mix di ingredienti pregiati** e **sapori unici**, questa **ricetta** ti farà viaggiare nel cuore della [cucina romana](#). Scopri come preparare una deliziosa **trippa alla romana** seguendo **la nostra semplice ricetta**.

Prova anche questi **piatti romani**, siamo sicuri che saranno di tuo gradimento!

[Bucatini all'amatriciana](#)

[Spaghetti alla carbonara](#)

[Pasta alla gricia](#)

[Suppli](#)

INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
POMODORI PELATI 300 gr
BURRO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
DADO PER BRODO DI MANZO 1
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
AGLIO 1 spicchio
ALLORO 1 foglia
BASILICO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Inizia preparando gli ingredienti: taglia la trippa a strisce sottili e mettila in una ciotola con acqua fredda per 30 minuti, questa operazione aiuterà a eliminare eventuali residui indesiderati.

2 Nel frattempo, prepara il soffritto: trita finemente la cipolla, la carota e la costa di sedano, sbuccia e schiaccia lo spicchio d'aglio.

3 In una pentola capiente, sciogli il burro e aggiungi l'olio extravergine d'oliva.

Aggiungi, nella pentola, il soffritto di cipolla, carota, sedano e aglio e fai rosolare a fuoco medio fino a quando le verdure si ammorbidiscono leggermente.

4 Schiaccia con una forchetta i pomodori pelati per ottenere una consistenza più cremosa, mettili nella pentola con il soffritto. Aggiungi anche la foglia di alloro, il basilico, il dado per brodo di manzo e il bicchiere di vino bianco secco. Lascia cuocere per circa 10 minuti per far amalgamare i sapori.

5 Scola la trippa dall'acqua e mettila nella pentola con il sugo, mescola bene per distribuire uniformemente il sugo su tutta la trippa, infine aggiusta di sale e pepe nero a tuo gusto.

6 Copri la pentola e lascia cuocere a fuoco basso per almeno 2 ore, o finché la trippa non diventa morbida e i sapori si sono amalgamati completamente.

7 Una volta che la trippa è cotta, rimuovi la foglia di alloro e servi la **trippa alla romana** calda.

Puoi accompagnare il piatto con crostini di pane tostato o polenta.

CONSIGLIO

Cos'è la trippa?

La trippa è il risultato della lavorazione dello stomaco dei ruminanti.

Quanto tempo prima posso preparare un piatto di trippa alla romana?

Puoi anticiparti anche di qualche ora e lasciarlo riposare.

Ho acquistato più trippa del necessario, cos'altro potrei farci?

Ti consigliamo di seguire anche quest'altra variante: trippa alla [napoletana](#).