

SECONDI PIATTI

# Trippa alla Trasteverina

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

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



La **trippa alla trasteverina** è un'ottima variante della più classica e conosciuta "alla romana". La trippa fino a qualche anno fa era considerato un ingrediente povero e di scarto, ora invece sta ritorando alla ribalta ed è sempre più apprezzato e valutato anche dai grandi chef. La trippa di per sé poi ha un gusto eccezionale ed è povera di calorie, e questi motivi la rende ancora di più un ingrediente prezioso per le varie preparazioni casalinghe.

Provate questa ricetta davvero sfiziosa, e se amate il gusto deciso e forte della trippa vi consigliamo di non perdere quella [gratinata](#): strabuona!

## INGREDIENTI

TRIPPA 800 gr  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
SEDANO 1 costa  
PASSATA DI POMODORO 500 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr  
MENTA 1 rametto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Quando si vuol preparare la trippa all'trasteverina, bisogna soffriggere nell'olio il battuto di carote, cipolla, sedano e aglio per 5 minuti, tenendo il fuoco non troppo alto per evitare che le verdure si brucino.



- 2 Aggiungere il pomodoro.



- 3 Far cuocere a fuoco lento per 10 minuti circa. Versare sul fondo di una pirofila un po' di

sugo e coprire uno strato di trippa.



4 Spruzzare un po' di formaggio e menta ripetendo l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di formaggio.

Mettere in forno a 180°C per 30 minuti. Servire caldo.



## CONSIGLIO

**Posso utilizzare qualunque tipo di pomodoro?**

Sì, va bene sia il pelato che quello fresco da sugo.

**Quanto tempo si conserva?**

Puoi conservare la trippa alla trasteverina per un giorno in frigorifero.

**Potrei evitare il passaggio in forno?**

Sì, è ovvio che ottieni un piatto diverso, ma è comunque già buono!

