

SECONDI PIATTI

# Trippa bolognese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



## INGREDIENTI

TRIPPA DI MANZO 1 kg  
PANCETTA (TESA) 100 gr  
PREZZEMOLO 30 gr  
DADO PER BRODO DI MANZO 1  
UOVA 3  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Fate lessare la trippa in abbondante acqua salata per circa 2 ore, scolatela e tagliarla a cubetti.

A parte, in una pentola con un po' di olio fate soffriggere a fuoco basso la pancetta tritata ed una cipolla piccola tagliata a fettine sottilissime.



**2** Quando la cipolla sarà imbiandita, unite un trito di aglio e prezzemolo.



**3** Mescolate ed aggiungetevi la trippa, il sale, il pepe ed un cucchiaino di estratto di carne sciolto in pochissima acqua.



**4** Lasciate insaporire il tutto per circa mezz'ora, sempre a fuoco basso, continuando a mescolare.

A fine cottura, aggiungete le uova precedentemente sbattute e due cucchiainate di formaggio parmigiano, mescolando e lasciando ancora cuocere per 3 minuti a fuoco bassissimo.



**5** Servite la trippa ben calda con formaggio parmigiano.