

SECONDI PIATTI

Trippa gratinata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TRIPPA già lessata - 600 gr
BESCIAMELLA 300 gr
PROSCIUTTO CRUDO 50 gr
UOVA SODE 4
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
BURRO

PREPARAZIONE

- 1 Fate un'abbondante besciamella densa e saporita nella quale andrà immersa la trippa rimasta tagliata a listarelle.



- 2** Prendete una teglia che regga il fuoco, ungete il fondo con del burro, disponetevi uno strato di trippa e ricopritelo con uno strato di prosciutto crudo.



- 3** Ricoprite con altra trippa e besciamella, quindi con uno strato di uova sode tagliate a spicchi.



4 Ultimate con altra trippa e besciamella.

Spolverizzate la superficie con abbondante parmigiano grattugiato e pangrattato. Distribuite dei fiocchetti di burro ed infornate fino a che la superficie non risulti ben dorata.

