

SECONDI PIATTI

Trippa legata con le uova

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

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



La **trippa legata con le uova** è di sicuro un piatto molto saporito per chi ama mangiare le frattaglie. Un piatto rustico, di origine contadina che di certo verrà apprezzato dagli amanti dei sapori casarecci. La trippa se non lo sapete è ottunuta da un processo di pulizia dello stomaco dei bovini, ne esistono di diversi tipi in base ai quattro diversi stomaci dell'animale. Saporita e leggera è assolutamente un ingrediente adatto anche a chi deve tenersi a dieta. Se amate anche voi la trippa provatela anche quella alla [fiorentina](#)

INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
BURRO 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
LIMONE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BRODO DI CARNE 2 tazze
UOVA 3
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere in una padella un trito d'aglio e prezzemolo, nel burro.



- 2 Quando il tutto sarà imbondito, unite il brodo e la trippa tagliata a listarelle.



- 3 Salate, pepate e coprite con un coperchio. Lasciate cuocere a fuoco moderato per circa un ora. A piacere potete aggiungere della noce moscata.

A cottura ultimata aggiungete le uova sbattute insieme al succo di limone ed al formaggio parmigiano grattugiato.

