

SECONDI PIATTI

# Trippa reggiana

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



## INGREDIENTI

750 g di trippa precotta

60 g di pancetta

1 cipolla

1 spicchio di aglio

30 g di burro

salsa di pomodoro

50 g di prosciutto crudo

parmigiano grattugiato

## PREPARAZIONE

**1** Prendere un padella, mettere il burro e soffriggere la pancetta, l'aglio e la cipolla tritati finemente.

Aggiungere la trippa tagliata a strisce, la salsa, sale, pepe e noce moscata.

Versare dell'acqua in modo da ricoprire la trippa.

Mescolare bene, a cottura quasi ultimata aggiungere il prosciutto crudo a cubetti.

Servire caldo con parmigiano reggiano grattugiato.