

SECONDI PIATTI

Uova in trippa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La ricetta delle **uova in Trippa**, è di origine **marchigiana**, si tratta di un piatto a **base di uova** che prevede di utilizzare **ingredienti semplici e genuini**. La **ricetta delle uova in trippa** che ti proponiamo oggi, è **una variante della ricetta originale**, abbiamo usato gli **albumi avanzati** dalla [crema pasticcera](#) e ci siamo concessi di **insaporire il piatto** con una salsina di **nduja** (alimento che con le Marche non c'entra nulla).

Nonostante il nome, **questo piatto non contiene effettivamente trippa**, ma prende il nome dalla somiglianza, solo visiva, con il tradizionale [piatto di trippa](#), largamente consumato nelle realtà rurali del

centro Italia.

Segui la **nostra ricetta passo passo** per cucinare anche tu questa buona ricetta dal sapore antico!

INGREDIENTI

ALBUMI anche avanzati da altre ricette - 6

UOVO 1

LATTE 1 bicchiere

CIPOLLA media - 1

POMODORI MATURI 2

PARMIGIANO REGGIANO

FARINA

BURRO

NDUJA 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

PEPERONCINO IN POLVERE

SALE FINO

PREPARAZIONE

- 1** Per cucinare delle buone uova in trippa, inizia preparando la base di pomodoro: in una padella, scalda un po' di olio extravergine d'oliva, aggiungi la cipolla tritata finemente e falla soffriggere fino a quando diventa traslucida.
- 2** Aggiungi i pomodori tagliati a cubetti e fai cuocere per alcuni minuti fino a quando non si sono ammorbiditi, aggiusta di sale e insaporisci con un poco di peperoncino in polvere. A questo punto aggiungi il vino bianco e lascia cuocere per qualche minuto fino a che l'alcol sarà evaporato.
- 3** In un'altra padella, sciogli un po' di burro e aggiungi la nduja, fai sciogliere la nduja a fuoco basso, mescolando bene, in questo modo otterrai una salsina piccante omogenea. Spegni il fuoco e metti da parte.

- 4 In una ciotola, unisci gli albumi, l'uovo intero e il latte, sbatti il composto con una forchetta o con una frusta a mano, fino a ottenere una consistenza omogenea e spumosa. Aggiungi il parmigiano grattugiato e mescola bene, infine aggiusta di sale.
- 5 Ungi con olio extravergine di oliva una padella antiaderente e scaldala su fuoco medio. Quando sarà calda versa il composto di uova e latte nella padella, per distribuirlo sul fondo della padella puoi usare una spatola di silicone alimentare, o puoi muovere la padella delicatamente affinché tutto il composto si aggiusti in uno strato uniforme. Cuoci a fuoco medio-basso fino a quando il fondo diventa dorato e l'uovo si solidifica. Giralo delicatamente, con una spatola, e cuoci anche l'altro lato.
- 6 Spegni il fuoco e taglia la frittata, di uova e albumi, in strisce larghe e simili alla trippa.
- 7 Aggiungi le strisce di uova nella padella con la base di pomodoro, mescola delicatamente per far amalgamare i sapori, fai cuocere per alcuni minuti a fuoco basso per far insaporire le uova con la salsa, un minuto prima di spegnere il fuoco, aggiungi la salsa piccante alla nduja. Servi caldissime!