

SECONDI PIATTI

# Trippa alla napoletana

di: *Cookaround*

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

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



## INGREDIENTI

TRIPPA 800 gr  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
SEDANO 1 costa  
PATATE grande - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
LIMONE 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

Siete stati a Napoli ed avete mangiato la trippa in Via Nazionale alla Vera Napoli? Vi siete innamorati di quella trippa fantastica, fresca e gustosa?

Provate a rifarla a casa seguendo questa videoricetta, certo non sarà proprio uguale uguale anche perchè i limoni non sono proprio gli stessi...ma ci si può avvicinare!

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate un brodo di verdura con due litri d'acqua nei quali farete bollire il sedano diviso in due, la carota divisa a metà, la patata divisa a metà, la cipolla, l'aglio ed il ciuffo di prezzemolo.

Salate adeguatamente e lasciate bollire a pentola coperta per 20 minuti.







**2** Quando il brodo sarà pronto, aggiungete la trippa, coprite e lasciate cuocere per 30 minuti circa.



**3** Una volta terminata la cottura, scolate la trippa dal brodo, eliminate le verdure e conditela con il succo di un limone e mezzo. il prezzemolo tritato, il mezzo limone rimasto tagliato a spicchi ed il peperoncino.





4 Aggiungete un bel giro d'olio extravergine d'oliva e regolate di sale.



5 Servite aggiungendo a piacere ancora un giro d'olio a crudo.

Se vi è possibile riporre il tutto in frigorifero per un'oretta potrete gustare questa trippa al suo meglio.

