

SECONDI PIATTI

# Trippa alla savoiarda

di: *andrea*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **trippa alla savoiarda** è una vera chicca per chi ama questo genere di piatti. Un piatto povero ma ricco di gusto dal sapore inconfondibile, prelibato e gustosissimo per i palati più tenaci e forti! Provate la nostra ricetta e ci darete ragione!

## INGREDIENTI

TRIPPA 750 gr  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 5 foglie  
BURRO 20 gr  
POMODORI maturi - 5  
BASILICO 2 foglie  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
BRODO VEGETALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la trippa alla savoiarda, in una casseruola aggiungete un giro d'olio extravergine d'oliva con una noce di burro e lasciate sciogliere. Quando il burro si è sciolto aggiungete un trito grossolano di sedano, carota e cipolla e lasciate insaporire.





- 2 Prendete i pomodori freschi, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliateli a dadini. Quindi aggiungeteli al soffritto con qualche foglia di basilico fresco spezzettata a mano. Lasciate insaporire per qualche minuto.





**3** Aggiungete la trippa tagliata a listarelle, mescolate e lasciate insaporire bene. Regolate di sale e di pepe.







- 4 A questo punto aggiungete un mestolo di brodo vegetale e profumate la trippa con un rametto di rosmarino e foglie di salvia fresca.

Lasciate cuocere a casseruola scoperta e fuoco dolce per 20-25 minuti.





5 Servite la trippa con una spolverata di parmigiano grattugiato.





## CONSIGLI E CURIOSITÀ