

PRIMI PIATTI

Bucatini con la trippa

di: *bisiacco*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g trippa lessata
50 g pancetta dolce
misto verdure per soffritto
1 cucchiaio concentrato di pomodoro
1 dado
bucatini
2 - 3 cucchiari di olio di oliva
1 bicchiere vino bianco
1 tuorlo
parmigiano grattugiato
prezzemolo
pepe
sale grosso
sale fino

Preparazione

1 Tagliate a dadini le verdure per il soffritto e rosolatele nell'olio per circa 5 minuti, mescolando con il cucchiaio di legno.

Lavate la trippa con acqua calda, scolatela e allargatela su un telo da cucina, quindi premetela con la carta per asciugarla.

Tagliate la trippa a striscioline e unitela al soffritto, insaporendola per un minuto, facendola sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco per altri 3 minuti a fiamma alta e mescolando.

Quando si è asciugata, aggiungete l'altra metà del bicchiere di vino bianco.



2 Abbassate il fuoco e mettete il coperchio lasciando uno spiraglio, cuocete mescolando spesso finchè il vino è evaporato del tutto.

Intanto riducete in polvere il dado e scioglierlo in un bicchiere di acqua calda con il concentrato di pomodoro.

Fate rosolare la pancetta tagliata a dadini in un tegame con poco olio per qualche minuto.

Versate i dadini in una ciotola senza il grasso di cottura, amalgamando il tuorlo alla pancetta ed unite metà del parmigiano.



3 Unite alla trippa e proseguite la cottura a fuoco dolce per altri 15 minuti.

Nel frattempo portate a bollire l'acqua e cuocetevi i bucatini al dente.

Tagliate i ciuffi di prezzemolo e aggiungeteli alla trippa, insaporite con sale e pepe e mescolate ancora.



4 Spegnete il fuoco sotto il tegame ed incorporate il composto di tuorli, formaggio e pancetta e mescolate bene.



5 Versate i bucatini nel tegame del condimento e mescolateli per un paio di minuti.



6 Completate con il parmigiano rimasto ed una manciata di pepe.



Note