

SECONDI PIATTI

Gulasch di trippa

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di trippa
lardo
pancetta
1/2 cipolla bianca
1 peperone piccante
1 peperone giallo o rosso
concentrato di pomodoro q.b.
paprica dolce
paprica forte
semi di cumino
2 peperoncini secchi sbriciolati
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un battuto di lardo e pancetta, unirvi 1/2 cipolla bianca affettata e mettere il tutto a rosolare in una pentola di coccio con un peperone piccante.



- 2 Quando la cipolla comincia ad appassire, unire la trippa e lasciarla rosolare.



- 3 Unire un po' di concentrato di pomodoro.



- 4 Aggiungere una prima dose di paprica dolce e forte, quindi mescolare. (la quantità di paprica è a piacere).



- 5 Aggiungere anche un pizzico di semi di cumino.



- 6 Se si vuole è possibile aggiungere altra paprica ed un paio di peperoncini secchi sbiciolati. Aggiustare di sale e cominciare la lenta cottura.



- 7 Il contenuto della pentola deve sobbollire e la pentola va coperta.



8 Passate un paio d'ore, prendere un bel peperone giallo o rosso, eliminare i semi e i filacci interni bianchi, farlo a listarelle ed unirlo alla trippa.





9 Portare avanti la cottura sempre a fiamma bassa fin quando la trippa sarà diventata tenera (circa per 2 ore)

Aggiustare nuovamente di sale e far restringere il sugo.



10 Servire nello stesso coccio, caldo ma non bollente, quindi lasciare riposare la preparazione un quarto d'ora, in modo che si possa apprezzare appieno tutto il sapore.