

SECONDI PIATTI

## Pasticcio di trippa in crosta

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il pasticcio di trippa in crosta è una ricetta molto ricca di sapore. Il ragù, la trippa e la crosta di brisèe ne fanno un piatto notevole.

### INGREDIENTI

TRIPPA precotta - 600 gr  
FUNGHI 100 gr  
RAGÙ DI CARNE 200 gr  
BURRO 150 gr  
FARINA tipo 0 - 300 gr  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50 gr  
ACQUA 6 cucchiai da tavola  
UOVA 3  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Preparete una pasta brisè con la farina, il burro e i 6 cucchiai d'acqua, foderate con questa uno stampo da forno dal diametro di 30 cm.

Lasciate riposare in frigorifero per una ventina di minuti.

In una pentola riscaldate il ragù, aggiungete i funghi affettati, lasciate cuocere per 15 minuti, aggiungete la trippa e fate insaporire il tutto per altri 5 minuti.



- 2 Rompete le uova in una terrina, insaporite con sale e pepe, sbattetele con una forchetta e versate il tutto nella trippa girando delicatamente a fiamma spenta.



**3** Prendete lo stampo da forno foderato con la pasta brisè, versate il composto con la trippa.



**4** Aggiungete una ricca spolverata di parmigiano grattugiato e cuocete in forno a 160° per 20 minuti.

