

SECONDI PIATTI

Trippa all'Ulivetana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg 200 g di trippa
6 melanzane
abbondante olio di semi
1 cipolla
6 cucchiari di olio extravergine di oliva
400 g di macinato di manzo
1 l di passata di pomodoro
poco basilico
1 spicchio di aglio
300 g di primosale pepato
300 g di provola di Casale
6 uova
poca cannella
pochi chiodi di garofano
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Tagliare la trippa a listarelle e sciacquate in abbondante acqua.



2 Fate bollire per almeno 2 ore.



3 Tagliare la melanzana a fette e friggere in una padella con abbondante olio di semi.



4 Per il ragù: tritare la cipolla.

In una casseruola mettete la cipolla con 3 cucchiari di olio e fate soffriggere, unite il macinato e fate rosolare, unite 500 ml di passata e fate cuocere per 1 ora circa infine unite il basilico.



5 In una pentola in coccio fate imbiondire l'aglio con 3 cucchiari di olio, unite la passata, unite la cannella ed i chiodi di garofan tritati.



6 Scolate la trippa e insaporitela per una mezz'ora nella salsa,aggiustando di sale e pepe.



7 Fate a pezzetti il primosale e grattugiate la provola.



8 Tirate fuori la trippa ormai morbida dalla pentolina, in cui ha cotto con la salsa di pomodoro.



9 Nella stessa pentola di coccio, senza sciacquare, fate uno strato di melanzane fritte.



10 Poi la trippa.



11 Il ragù.



12 Poi i formaggi, ma un paio di cucchiari di quello grattugiato teneteli da parte.



13 Ultimo strato di melanzane fritte.

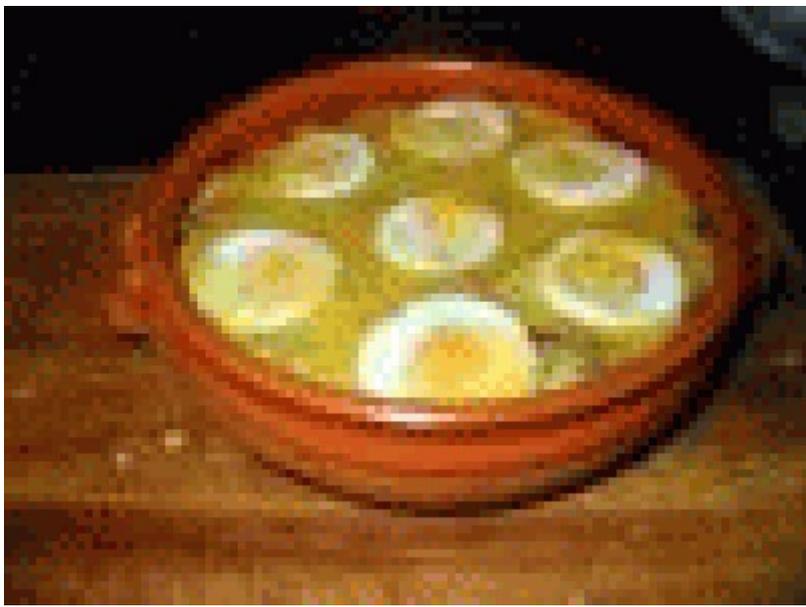


14 Bollire 2 uova.

In una ciotola mescolare le uova rimaste con il formaggio rimasto, salate e pepate.



15 Coprite con le uova sode tagliate a fettine tra le quali farete colare l'uovo battuto.



16 Infornate a 180°C per circa 30 minuti a fino a quando non è dorato.

Servite tiepido oppure il giorno dopo.

