

SECONDI PIATTI

# Trippa alla romana semplice

di: *Corinna\_72*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Lazio**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La **trippa alla romana** semplice è qui presentata come un piatto facile della tradizione laziale. Realizzata in modo facile e semplice vi piacerà di certo! Il profumo della menta renderà questo piatto gradevolissimo e ricordate che questo piatto è ancora più buono riscaldato il giorno dopo! Si tratta di un piatto economico, derivante dalla saggezza popolare e soprattutto contadina, che ha sempre cercato di sfruttare tutto ciò che la terra e gli animali offrivano e offrono tutt'ora. Ma se la trippa qualche tempo fa era considerata come cibo per poveri, oggi sta sempre di più conquistando e

incontrando il favore di chi può permettersi ben altro. Da piatto di risparmio oggi è diventato quindi un grande ingrediente della cucina moderna. Se l'amate particolarmente provate anche la trippa alla [napoletana](#): semplice ma buonissima!

## INGREDIENTI

TRIPPA 500 gr

CIPOLLE 1

SEDANO 3 coste

CAROTE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

POMODORI 3

MENTA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della trippa alla romana semplice, per prima cosa è necessario lavare la trippa con acqua fredda.

Mettetela in una pentola con abbondante acqua e fate sbollentare per 30 minuti.

Tritare la cipolla, il sedano e la carota.

In una padella mettete l'olio ed il trito appena preparato e fate soffriggere.

Unite la trippa e fate rosolare.

Fate sfumare con il vino ed unite il pomodoro e la menta.

Fate cuocere per circa 20 minuti.



CONSIGLIO