

SECONDI PIATTI

Trippa alla romana tradizionale

di: *martimati*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

TRIPPA centopelli, cuffia e trippa - 1 kg

VINO BIANCO ½ bicchieri

PASSATA DI POMODORO 1 bicchiere

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SCORZA DI LIMONE

CHIODI DI GAROFANO 2

MAGGIORANA

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

SALE

PEPE

PARMIGIANO REGGIANO facoltativo -

PREPARAZIONE

1 Ecco i pezzi di trippa utilizzati in questa ricetta.



2 Fra bollire la trippa per un altro quarto d'ora al fine di sgrassarla ulteriormente. Una volta scolata, tagliarla a striscioline.



- 3 Metterla in una pentola a bollire in modo che riassorba l'eventuale acqua. Nel frattempo, preparare un trito grossolano di sedano carota e cipolla.



- 4 Aggiungere le verdure alla trippa insieme a un paio di chiodi di garofano, maggiorana, olio, sale e pepe. Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e aggiungere un bicchiere di passata di pomodoro e una buccia di limone.



5 Mescolare, coprire e far stufare lentamente per circa 40 minuti aggiungendo, se necessario, un pochino di acqua.

Va servita calda, volendo spolverizzata di parmigiano grattugiato.

