

SECONDI PIATTI

Trippa alla romana

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se non avete mai provato la **trippa alla romana**, questa è la ricetta giusta per farla nella maniera migliore possibile. Di certo il suo sapore incontrerà il consenso di chi apprezza il quinto quarto, ma possiamo garantirvi che grazie alla ricchezza della ricetta sarà di certo nelle corde anche di chi in genere è diffidente verso questo genere di preparazioni. La ricetta ha origini antiche, prima infatti la trippa era considerata un ingrediente povero, oggi invece sta avendo la sua rivalsea. Provate questa ricetta e se amate questo tipo di piatti, provate anche la ricetta di quella in versione [fiorentina](#): buonissima anch'essa!

INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
BURRO 30 gr
POMODORO PELATO 300 gr
CIPOLLE 1
SALE
PEPE NERO
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO
ALLORO 1 foglia
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
DADO PER BRODO DI MANZO 1

PREPARAZIONE

- 1 Per fare un buon piatto di trippa alla romana, risciacquate abbondantemente 1 kg di trippa, tagliatela a pezzi piuttosto grandi e mettete questi pezzi in un tegame con acqua, sale, una cipolla, un gambo di sedano ed una carota, tutto a pezzi.
Fate cuocere a fuoco lento per almeno 5 ore schiumando ogni tanto.
Affettatela a strisciole sottili, lavatela e scolatela di nuovo.
Mettete la trippa in un tegame di coccio e soffriggete con l'olio d'oliva, il burro, l'aglio, il basilico, una foglia d'alloro e un bicchiere di vino bianco secco, lasciandolo evaporare.
Aggiungete i pomodori pelati, sale e pepe, del brodo (anche di dado).
La vera trippa romana va servita con la menta, che si può mescolare al pecorino, cospargendola sui piatti prima di servirla; altrimenti servitela con abbondante pecorino e parmigiano.

CONSIGLIO