

SECONDI PIATTI

Trippa legata con le uova

di: *Cookaround*

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

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



INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
BURRO 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
LIMONE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BRODO DI CARNE 2 tazze
UOVA 3
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere in una padella un trito d'aglio e prezzemolo, nel burro.



2 Quando il tutto sarà imbiandito, unite il brodo e la trippa tagliata a listarelle.



3 Salate, pepate e coprite con un coperchio. Lasciate cuocere a fuoco moderato per circa un ora. A piacere potete aggiungere della noce moscata.
A cottura ultimata aggiungete le uova sbattute insieme al succo di limone ed al formaggio parmigiano grattugiato.

