

SECONDI PIATTI

# Trippa reggiana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa* / *Italia* / *Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

750 g di trippa precotta

60 g di pancetta

1 cipolla

1 spicchio di aglio

30 g di burro

salsa di pomodoro

50 g di prosciutto crudo

parmigiano grattugiato

## PREPARAZIONE

**1** Prendere un padella, mettere il burro e soffriggere la pancetta, l'aglio e la cipolla tritati finemente.

Aggiungere la trippa tagliata a strisce, la salsa, sale, pepe e noce moscata.

Versare dell'acqua in modo da ricoprire la trippa.

Mescolare bene, a cottura quasi ultimata aggiungere il prosciutto crudo a cubetti.

Servire caldo con parmigiano reggiano grattugiato.