

SECONDI PIATTI

# Trippetta

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



## INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg  
CIPOLLE 400 gr  
POMODORI 400 gr  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
ALLORO 2  
BASILICO 4 foglie  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
PECORINO ROMANO 2 cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Affettare sottilmente la trippa, lavarla e scolarla.

In una casseruola di coccio soffriggere le verdure affettate, raglio e l'alloro; aggiungere la trippa, farla asciugare.

Versare il vino e far evaporare completamente. Unire i pomodori, salare e pepare.

Portare a cottura bagnando di tanto in tanto con acqua e rimescolare spesso; prima di togliere la trippa dal fuoco aggiungere il basilico. Rimescolare e servire con abbondante pecorino grattugiato.