

TRIPPA ALLA ROMANA



Ingredienti: 1 Kg di trippa cruda o ½ Kg di trippa cotta, 30 gr di burro, 300 gr di pomodori pelati, 1 cipolla, sale e pepe, 1 carota, sedano, olio d'oliva, qualche foglia di basilico, alloro e vino bianco secco, 1 dado.

Preparazione: Risciacquare abbondantemente 1 kg di trippa cruda, tagliarla a pezzi piuttosto grandi e metterli in un tegame con acqua, sale e 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. Se utilizzate la trippa già cotta saltate la preparazione precedente .

Mettete la trippa in un tegame di coccio e soffriggete con l'olio d'oliva e il burro, aglio, basilico una foglia d'alloro e un bicchiere di vino bianco secco, lasciandolo evaporare. Aggiungete i pomodori pelati, sale e pepe e del brodo (anche di dado).

La vera trippa romana va servita con la menta che si può mescolare al pecorino e cospargere sui piatti prima di servirla, altrimenti servitela con abbondante pecorino e parmigiano.