

SECONDI DI CARNE

Morsello alla catanzarese

Tradizione: Provincia di Catanzaro, Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Trippe di vitello già bollite	1000 g
Olio d'oliva	7 cucchiaini
Pancetta tritata	50 g
Cipolla tritata	1
Vino rosso	1 bicchiere
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaino
Peperoncini piccanti tritati senza semi	
Origano	1 pizzicotto
Sale	

Preparazione

- 1 Tagliate le trippe a listarelle, sciacquatele e scolatele. In una casseruola, meglio se di coccio imbiondite nell'olio la pancetta e la cipolla, mettete le trippe, fatele asciugare e poi rosolare; versate il vino e lasciatelo evaporare.
- 2 Salate e aggiungete il concentrato sciolto in un mestolo di acqua calda, i peperoncini e l'origano. Cuocete col coperchio per un'ora abbondante a fuoco moderato.
- 3 Il morsello si serve nelle 'pitte', panini a crosta morbida (tipo tartine). Invece che con trippe miste si può preparare con frattaglie e carne di maiale, oppure con carni di capretto o agnello.