

SECONDI DI CARNE

Trippa alla romana

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Trippa di vitello	1000 g
Burro	30 g
Pomodori pelati	300 g
Cipolla	1
Sale	
Pepe	
Carota	1
Sedano	1 gambo
Olio d'oliva	
Basilico	alcune foglie
Alloro	1 foglia
Vino bianco secco	1 bicchiere
Dado	1

PER SERVIRE

Menta (o abbondante formaggio pecorino)

Preparazione

- 1 Risciacquare abbondantemente 1000 g di trippa, tagliarla a pezzi piuttosto grandi e mettere questi pezzi in un tegame con acqua, sale, una cipolla, un gambo di sedano ed una carota, tutto a pezzi.
- 2 Fate cuocere a fuoco lento per almeno 5 ore schiumando ogni tanto. Affettatela a strisciole sottili, lavatela e scolatela di nuovo.
- 3 Mettete la trippa in un tegame di coccio e soffriggete con l'olio d'oliva, il burro, l'aglio, il basilico, una foglia d'alloro e un bicchiere di vino bianco secco, lasciandolo evaporare.
- 4 Aggiungete i pomodori pelati, sale e pepe, del brodo (anche di dado). La vera trippa romana va servita con la menta, che si può mescolare al pecorino, cospargendola sui

piatti prima di servirla; altrimenti servitela con abbondante pecorino.