

Trippa al sugo

Tripa cun bagna



TEMPI DI ESECUZIONE:

1 h 30'

GRADO DI DIFFICOLTÀ:

Media

INGREDIENTI (per 4 persone):

600 g di trippa già pulita e semicotta, qualche rametto di menta, olio extravergine d'oliva, mezza cipolla, 400 g di pomodori pelati, sale, peperoncino, pecorino secco grattugiato.

PREPARAZIONE:

Lavare accuratamente la trippa, tagliarla a grandi pezzi e metterla a cuocere in abbondante acqua salata per circa un'ora; scolarla e tagliarla a piccoli rettangoli. Intanto, in un tegame a parte far rosolare la cipolla nell'olio; aggiungere la trippa, insaporirla con un pizzico di peperoncino e lasciar cuocere per qualche minuto. Unire il sugo precedentemente preparato e proseguire la cottura per altri quindici minuti. Poco prima di spegnere adagiarvi alcune foglioline di menta. Condire la trippa, facoltativamente, con il pecorino.