



www.serrata.info

Trippa Ingredienti:

Kg. 1,500 circa di trippa e due spicchi di aglio oppure una cipolla e una foglia di alloro
un gambo di sedano
500 gr. di pomodori pelati
basilico
pecorino grattugiato
olio di oliva
sale pepe nero e, facoltativo, un peperoncino rosso piccante.

PROCEDIMENTO:

Lava con molta cura e forza la trippa, strofinandola con sale e risciacquandola molte volte. Tuffala poi in acqua bollente, lasciala cuocere e colala al dente. Tagliala a striscioline o a pezzetti e mettila a soffriggere nell'olio con l'aglio o, se preferisci, con la cipolla affettata finemente. Quando sarà ben rosolata, versa nella casseruola i pomodori passati al setaccio, gli altri aromi e un po' di acqua bollente. Cuoci a fuoco moderato e col coperchio, unendo, se necessario, altra acqua. A cottura ultimata spolvera con pecorino o parmigiano e servi caldo.

Usanze

Per il denso sugo della trippa era quasi d'obbligo preparare in casa i "vermicicella" e in ogni piatto si mettevano a corona due o tre pezzetti di trippa.