



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Trippa alla romana*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 1 kg di trippa
- 80 gr di strutto
- 100 gr di pecorino grattugiato
- 400 gr di pomodori pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- menta
- 1 cipolla
- 1 carota
- sedano
- sale

## **Preparazione Trippa alla romana**

### **Passo 1.**

Lavate bene la trippa e lessatela con il sedano, la carota, mezza cipolla e il sale.

### **Passo 2.**

Nel frattempo soffriggete nell'olio l'altra metà della cipolla.

### **Passo 3.**

Aggiungete il pomodoro e fate cuocere.

### **Passo 4.**

Scolate la trippa e versatela nel sugo.

### **Passo 5.**

Dopo circa dieci minuti unite la menta e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)