



Trippa in cottura

Faccio soffriggere sedano, carote, cipolla, pancetta affumicata e foglie di alloro. Poi aggiungo la trippa, passata di pomodoro, poca scorza di limone, un po' acqua, sale e peperoncino.

La faccio bollire a lungo e molto lentamente, alla fine metto mezzo bicchiere di brandy.

Servire con parmigiano e piada.

Patrizia Berardi (con foto)

Nonna Fio: io metto anche cannella e chiodi di garofano

Paola Papini: anche io chiodi e cannella le danno quel sapore speziato che piace tanto

Ricetta argentina per fare la trippa:

si fa bollire fino a che non diventa morbida, in una pentola fai imbianchire una cipolla, una carota, una patata tagliata a cubetti e una patata dolce, aggiungi il purè di pomodoro e una latina di fagioli la Plancia.

Condimenti a gusto.

Volendo si può aggiungere un po' di pasta e un po' di acqua.

Maria Grazia Carfagno

Liliana Bosco: anche in Piemonte si fa così

[Read More](#)
