

Trippa alla romana by “ L'eden dei Ghiottoni ”

materiale occorrente:

1. 1 Kgr di trippa di vitello precotta tipo cuffia e centopelli;
2. 600 gr. di pelati tipo ciliegini (pachino);
3. 300gr.di passata di pomodoro;
4. 100gr.di pancetta affumicata tagliata a dadini;
5. 1 cipolla tagliata a pezzetti non troppo piccoli;
6. ½ costa di sedano (parte bianca);
7. ½ bicchiere di vino rosso;
8. 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere;
9. ½ cucchiaino di pepe nero;
10. 1 cucchiaio di sale grosso;
11. 1 cucchiaio di menta romana secca oppure 10 foglie fresche;
12. 1carota tacliata a pezzetti piccoli
13. 2 cucchiali di olio extravergine di oliva;
14. 1 bicchiere di acqua

esecuzione:

- a fuoco basso in una padella di alluminio o se possibile in una pignatta mettere il trito composto di sedano, carota, cipolla,pancetta,olio e far roffriggere fino a dorare;poi aggiungere il vino ed il sale e far evaporare;
- mettere i pelati e far addensare;
- sciacquare in acqua corrente tramite lo scolapasta la trippa tagliata a listelle;
- a fuoco moderato con il coperchio,unire la trippa al soffritto ed aggiungere: la passata di pomodoro,l' acqua,il pepe,la menta ed il cacao ;lasciare cuocere affinché si addensi.
- Lasciare riposare senza coperchio per circa 1 hora e servire con pecorino romano stagionato.
- Un consiglio:non servire la trippa bollente in quanto il calore potrebbe fondere il pecorino facendolo apparire colloso e, ricordatevi di rispettare la trad.romana in cui si usa il pepe e non il peperoncino!,il tutto accompagnato da un corposo e robusto vino rosso del Piglio,o dell' IGT del Lazio da 12 ^.

Buon Appetito !
Gabriele Steri