



MANGIA E BEVI...

trippetta

IN CIOCIARIA

Trippetta

1 kg di trippa di vitella già lessata, 400 g di cipolla, 400 g di pomodori, una carota, una costola di sedano, due foglie di alloro, parecchie foglie di basilico, uno spicchio d'aglio, mezzo bicchiere di vino, cinque cucchiari di olio, una manciata di pecorino, sale, pepe.

Affettare sottilmente la trippa, lavarla e scolarla. In una casseruola di coccio soffriggere le verdure affettate, l'aglio e l'alloro: aggiungere la trippa, farla asciugare, versare il vino e far evaporare completamente. Unire i pomodori, salare e pepare. Portare a cottura bagnando di tanto in tanto con acqua e rimescolare spesso; prima di togliere la trippa dal fuoco aggiungere il basilico. Rimescolare e servire con abbondante pecorino grattugiato.

Tripe

1 kg already cooked heifer tripe, 400 g onion, 400 g tomatoes, 1 carrot, 1 stick celery, 2 leaves laurel, several leaves basil, 1 clove garlic, 1/2 glass wine, 5 tablespoons oil, a handful "pecorino" cheese, salt, pepper.

Finely slice the tripe, wash and drain it. In an earthenware pot, saute the vegetables, the garlic and the laurel; add the tripe, and let the water evaporate. Pour the wine and cook until completely evaporated. Add the tomatoes, the salt and the pepper. Cook and occasionally add some water. Stir frequently. Before removing from heat add the basil, stir and serve with plenty of grated "pecorino" cheese.