



Trippa alla lucchese

Ingredienti per 4 persone:

Trippa mista gr. 800
Pomodori maturi o pelati gr. 500
Una cipolla
Una costola di sedano
3 foglie di alloro
Parmigiano grattato gr. 200
Olio Extra vergine di oliva
Sale e pepe

Preparazione:

Tagliate la trippa in striscioline larghe circa mezzo centimetro . In una casseruola fate rosolare, in 8 cucchiaini d'olio, un trito di cipolla, il sedano e l'alloro e appena appassisce unite la trippa. Fatela rosolare, girando spesso, per circa un quarto d'ora, poi unite i pomodori. Salate, pepate e fate cuocere con il coperchio, per circa 75 minuti, fino a che il liquido non si sia ritirato, lasciando alla trippa una consistenza cremosa. Spegnete il fuoco, spolverare con del parmigiano appena grattugiato e servire ben calda.