

*ci vo' nno*

nu chilu 'e trippa mista (la cendopèlle e la trippa liscia), la maggiorana, la pummadora, la carota, la peperèlla, nu spicchiu d'aju, la cipolla, l'oju d'uliva e lo vinu biangu.



*ingredienti*

1 kg di trippa mista, qualche foglia di maggiorana, un barattolo di pelati, 1 carota, 2-3 foglie di peperella, 1 spicchio di aglio, 1/2 cipolla, 1/2 bicchiere d'olio d'oliva extravergine, 1 bicchiere di vino bianco.

*46 - i secondi*

*la trippa*



Piji la trippa e la sciacqui bbona bbona sottu l'acqua corrende. Na 'òte che la sci sciacquata, la mitti 'endru a na cazzaròla co' ll'acqua bbollende addo' sci missu la cipolla e la maggiorana. Fa' bbulli pé quattro-cingue minuti, la sculi e la taji a listarèlle. Na 'ote che sci fatta 'st'operazzio', la mitti 'endru a n'atra cazzaròla addo' sci missu j'aju, la cipolla, la carota tritata, l'oju abbondande, ju diaulittu e lo sale. Co' nu cucchiaru de legnu ta mucinà in cundinuazzio' pé non falla attaccà. Na 'ote che ha sfrittu nu pocu ci mitti nu picchieru de vinu biangu e fa' retrirà. Dapo' ci mitti l'acqua, la peperèlla, la pummadora e fa' bbulli finu a che se còce. Se tte cci piace ci po' mette lo parmigianu rattatu.

*la trippa*

Lavare la trippa sotto l'acqua corrente. Immergerla in acqua bollente con la cipolla e la maggiorana e farla bollire per 4-5 minuti. Dopo averla scolata e tagliata a listarelle, metterla in un recipiente con olio, aglio, cipolla e carota tritati. Quando la cipolla è dorata, aggiungere la trippa, sale e peperoncino avendo cura di girare continuamente con il cucchiaino di legno, per evitare che si attacchi sul fondo della pentola. Una volta che la trippa si è insaporita con gli odori, aggiungere il vino bianco e far evaporare. Aggiungere, a questo punto, l'acqua, i pelati, la peperella e a fuoco lento, portare a termine la cottura. A piacere, sul piatto di portata, si può aggiungere il parmigiano grattugiato.

