

TRIPPA ALLA ROMANA
ΤΡΙΠΠΙΑ ΑΛΑ ΡΟΜΑΝΑ

ΠΑΤΣΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΕΑΤΟΣ Η ΝΤΟΜΑΤΑΣ



Υλικά: (για 4 άτομα)

800 γρ. εντόσθια μοσχαριού (πατσάς)

1 δέσμη σέλινο

2 καρότα

1 κρεμμύδι

600 γρ. σάλτσα κρέατος ή σάλτσα ντομάτας

δύσμος

τριμμένο πρόβειο τυρί

Εκτέλεση:

1. Αγοράζουμε τον πατσά ήδη βρασμένο, μετά τον κόβουμε σε λεπτά κομμάτια και τον τοποθετούμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα, στην οποία έχουμε ήδη μαγειρέψει τα καρότα, το σέλινο και το κρεμμύδι.
2. Ενώ ο πατσάς μαγειρεύεται, ετοιμάζουμε τη σος κρέατος ή ντομάτας.
3. Σιγοβράζουμε τον πατσά στη σος κρέατος για 30 λεπτά, προσθέτουμε αλάτι αν χρειάζεται, μετά βάζουμε τριμμένο τυρί, προσθέτουμε φρεσκοκομμένο δύσμο και το σερβίρουμε ζεστό.

Σημειώσεις:

Στο παρελθόν ο πατσάς ήταν φαγητό για τους φτωχούς και τα ζώα, ενώ τώρα αποτελεί εκλεκτό φαγητό. Τον περασμένο αιώνα ο πατσάς πωλείτο από γειτονιά σε γειτονιά στη Ρώμη από πλανόδιους πωλητές. Σήμερα πρέπει να τον παραγγείλεις από τον κρεοπώλη σου και συνήθως πωλείται ήδη βρασμένος. Ένα ρωμαϊκό ρητό για τον πατσά είναι: "non c' è trippa per gatti" (δεν υπάρχει πατσάς για τις γάτες) που θέλει να πει ότι δεν υπάρχει καμιά ελπίδα να πάρεις αυτό που θες.