

TRIPPA ALLA ROMANA



Ingredienti per 4:

800 gr di trippa
1 gambo di sedano
2 carote
1 cipolla
600 gr di ragù di carne o di salsa di pomodoro
Mentuccia Romana
Pecorino Romano

Preparazione

1. Acquistare la trippa già bollita, poi tagliarla a pezzi sottili e metterla in una grande pentola in cui avete già cotto le carote, il sedano e la cipolla.
2. Mentre la trippa cuoce preparate il ragù o la salsa di pomodoro.
3. Fate bollire la trippa nel sugo di carne per una mezz'ora, aggiungere sale se necessario, poi mettere il formaggio grattugiato (Pecorino Romano), aggiungere un trito di mentuccia romana e servire molto caldo.

Note

In passato la trippa era un alimento per i poveri e gli animali, ora è una specialità gastronomica.

Nel secolo scorso, la trippa veniva venduta in strada per strada da venditori ambulanti di Roma.

Oggi bisogna prenotarla dal macellaio e di solito è venduta già bollita.

Una frase romana tipico è "non c'è trippa per gatti", per dire "non c'è nulla da condividere" neanche il cibo più povero.