

## TRIPPA ALLA MENTUCCIA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- sale
- pecorino (80g)
- un sedano
- 2 cipolle
- 2 carote
- passata di pomodori (400g)
- mentuccia fresca
- spezzatino di manzo (100g)
- trippa di vitello (1kg)

### Come si prepara

Lavate bene la trippa, cambiando l'acqua parecchie volte.

Tagliatela a grossi pezzi e fatela lessare in una pentola con acqua fredda poco salata, aggiungendo le cipolle, il sedano e le carote.

Intanto preparate il sugo di carne, facendo cuocere in una pentola capiente circa 400 gr di passata di pomodori con lo spezzatino di manzo e un cucchiaino d'olio.

Fate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, trascorsi i quali eliminerete i pezzi di carne.

Quando la trippa sarà pronta, sgocciolatela, lasciatela raffreddare e tagliatela a forma di fettucine larghe un dito.

Unite la trippa al sugo di carne e lasciatela sobbollire a fuoco dolce per mezz'ora, mescolando di tanto in tanto.

Per finire unite il pecorino e la mentuccia, tipici condimenti romani per questo piatto.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 45

### Tabella nutrizionale



Valore energetico

102 kcal  
427 kJ

## Tags

carne, trippa, interiora, Trippa alla mentuccia, trippa alla romana