



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Trippa bolognese



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 750 gr di trippa
- 60 gr di pancetta
- 1 cipolla
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- 3 uova
- parmigiano reggiano
- brodo
- sale
- pepe

Preparazione Trippa bolognese

Passo 1.

Tritate aglio, cipolla prezzemolo e pancetta insieme.

Passo 2.

Fateli soffriggere in olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Aggiungete la trippa ed un po' di brodo.

Passo 4.

Salate e pepate a piacere, quindi proseguite la cottura a fiamma bassa.

Passo 5.

Sbattete le uova con il parmigiano grattugiato, quindi a cottura quasi ultimata unite l'uovo alla trippa e mescolate bene.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)