

## Trippa a la cutronese

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 800g di trippa di pecora
- 1 cipolla
- alcuni rametti di rosmarino
- foglioline di salvia
- olio extravergine d'oliva
- 2 mestoli di salsa di pomodoro
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- peperoncino piccante
- sale



**Preparazione:** lessate la trippa in acqua salata aromatizzata con abbondante rosmarino finché sarà diventata tenera. Scolatela e tagliatela a striscioline.

In un tegame di terracotta preparate un soffritto con olio extravergine d'oliva, cipolla, salvia e peperoncino; unite la trippa, evaporate l'acqua in essa contenuta, poi bagnatela con il vino bianco. Quando anche il vino sarà evaporato, aggiungete la salsa di pomodoro.

Controllate di sale e portate a completa cottura a fuoco basso e a tegame scoperto.