

Trippa alla mormannola

Ingredienti

Per 4 persone

- 1,2kg di trippa pulita e cotta
- 1kg di peperoni rossi e gialli
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 500g di pomodori maturi
- olio extravergine d'oliva
- sale



Preparazione: terminate la cottura della trippa in abbondante acqua salata, scolatela e lasciatela raffreddare.

Ponete in una casseruola la cipolla affettata finemente e il sedano tritato, e fate rosolare in olio d'oliva; quindi unite i pomodori privati dei semi e tagliati a filettini. Cuocete a fuoco basso per circa un quarto d'ora.

Nel frattempo pulite i peperoni, levate i semi e il torsolo e tagliateli a striscioline. Metteteli nella salsa, salate e coprite il tegame, mescolando spesso.

Tagliate la trippa a striscioline, unitela ai peperoni e proseguite la cottura finché la salsa si sarà addensata.

Servite il piatto caldo.