

## Morzello Di Trippa

KG.1 di trippa

Passata di pomodoro in abbondanza ( meglio se fatta in casa )

Origano

Peperoncini

Olio e sale

Pitta

*Preparazione:*

- 1) Fare sbollentare la trippa ,dopo averla pulita per bene, per circa 3/4 d'ora ( in commercio esiste anche quella già pulita )
- 2) Togliere la trippa dall'acqua di cottura e lasciarla raffreddare .
- 3) Tagliare la trippa in striscioline regolari.
- 4) Mettere in un capace tegame 1/2 bicchiere di olio di oliva, aggiungere la trippa e lasciare insaporire per alcuni minuti mescolando spesso per evitare che si attacchi.
- 5 ) Aggiungere il passato di pomodoro e lasciare cucinare lentamente per circa 90 minuti.
- 6) Nel frattempo aggiungere il sale nella giusta quantità e il peperoncino fresco nella misura che più vi piace ( il preparato deve essere piuttosto piccante )
- 7) Durante la cottura mescolare di tanto in tanto il morzello con due o tre rametti di origano
- 8) Servire molto caldo nel particolare pane chiamato "Pitta " oppure nel piatto ma sempre con la pitta

[Torna alla lista dei specialita](#) | [Torna alla lista completa delle Ricette](#)