



Trippa italiana - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

Secondi piatti - Frattaglie - cipolla

Ingredienti:

500 grammi di trippa
una bella cipolla tagliata a fettine sottili
2 carote grandi
mezzo sedano
1 scatola di pomodoro pelato a cubetti

Soffriggere la cipolla in olio d'oliva, aggiungere le carote a rondelle ed il sedano a fettine. Lasciare ammezzire e poi aggiungere il pomodoro. In ultimo la trippa. A fine cottura aggiustare di sale, grattugiare del pepe fresco e/o peperoncino in polvere.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)