



Trippa ripiena in PAP - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Trippa ripiena in PAP

secondo piatto - uova - salumi - formaggio

(Sfatiamo una diceria: la trippa ha poche calorie, niente colesterolo e pochi trigliceridi.)

Il ripieno è costituito di pane duro ammollato nel latte e condito con aromi, uova, formaggio e salame a tocchetti.

La cottura è fatta in un sughetto leggero (come per quella tagliata a striscette), aromatizzato con menta, in pap X 30m.

Si mangia tiepida, tagliata a rondelle, cosparsa di sugo, parmigiano grattugiato e foglioline di menta.

