

ZUPPA DI TRIPPA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di trippa di vitello cotta,
- 500 g di cipolline novelle,
- 1 cucchiaio di sugna,
- 2 peperoncini rossi piccanti,
- 400 g di pane raffermo,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Lessate nuovamente la trippa in acqua salata, asciugatela e tagliatela in sottili striscioline.

Tagliate in spicchi le cipolline e mettetele in un tegame con la trippa, il sale, la sugna e acqua sufficiente a coprire bene tutto.

Fate cuocere per circa un'ora a recipiente coperto.

Affettate il pane, tostatelo, strofinatelo col peperoncino piccante e mettetelo sul fondo della zuppiera.

Versatevi sopra la zuppa bollente e servite spolverizzando di pecorino