

TRIPPA FINTA

DIFFICOLTÀ 1/5 | TEMPO 25 minuti

Sbattete le uova con i formaggi grattugiati. Tritate finemente il prezzemolo precedentemente lavato, conservando solo le foglie. Amalgamate il prezzemolo alle uova sbattute insieme alla farina setacciata, al pangrattato e al latte.

Mettete un goccio di olio in una padella antiaderente e asciugatela con cura con la carta assorbente.

Colate l'impasto nella padella ben calda e preparate delle frittatine sottili. Fatene almeno cinque. Una volta cotte, lasciatele riposare e intiepidire. Nel frattempo brasate in un tegame la cipolla tritata con un po' d'acqua. Quando sarà cotta e asciutta, aggiungete l'olio e, solo dopo che inizierà a sfrigolare, la salsa di pomodoro.

Tagliate le frittate a strisce di circa 1 centimetro di altezza e ripassatele nella salsa di pomodoro. Appena calda, servite la "trippa finta" con abbondante Parmigiano Reggiano, pepe macinato, basilico fresco e un filo d'olio.

INGREDIENTI

per 4 persone

- ▶ 4 uova
- ▶ 100 g di Parmigiano Reggiano Dop
- ▶ 100 g di Pecorino Siciliano Dop
- ▶ 250 g di polpa di pomodoro
- ▶ 70 g di cipolla
- ▶ 50 g di farina
- ▶ 1/2 cucchiaio di pangrattato
- ▶ 1/2 bicchiere di latte
- ▶ 40 g di prezzemolo
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale
- ▶ pepe



VINO

- ▶ Dorilli Cerasuolo di Vittoria Classico Docg

OLIO

- ▶ Olio extravergine d'oliva denocciolato Biancolilla Dop Val di Mazara