

# Finta trippa alla romana

**Tempo di preparazione:** 35 min

**Difficoltà:** Facile

## Per la frittata

- Latte intero: 50 g
- Olio extravergine d'oliva: 1 cucchiaio
- Pecorino grattugiato: 25 g
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo fresco tritato: 5 g
- Sale: q.b.
- Uova: 6

## Per rifinire

- Latte intero: 50 g
- Pecorino grattugiato: 25 g

## Sugo

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extravergine d'oliva: 1 cucchiaio
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.



## Preparazione

### PROCEDIMENTO

#### PER LA FRITTATA

- Rompi le uova intere in una ciotola, aggiungi il pecorino grattugiato, il prezzemolo e il latte; aggiusta di sale e pepe e sbatti il tutto con una forchetta in modo da amalgamare tutti gli ingredienti.

#### PER IL SUGO

- Metti un cucchiaino d'olio in una padella antiaderente insieme allo spicchio d'aglio tagliato a metà e fai scaldare a fuoco dolce;
- Quando l'aglio sarà diventato dorato, eliminalo e versa nella padella i pomodori a cubetti Pomi;
- Regola di sale e pepe, aggiungi il prezzemolo tritato e lascia addensare il sugo per 5-10 minuti.

### COTTURA

- Scalda un cucchiaino di olio in una padella antiaderente da 23 cm di diametro e con il bordo alto 4 cm. Appena la pentola sarà calda, versa il composto di uova preparato e abbassa la fiamma;
- Lascia cuocere a fuoco medio, con coperchio, 5 minuti per lato oppure 10 minuti tenendo coperta la pentola e senza girare il composto;
- Quando la frittata si sarà rassodata togliila dal fuoco e falla raffreddare su un piatto piano. Quindi tagliala a strisciole sottili, spesse circa 1 cm.

### COMPOSIZIONE

- Versa le strisciole di frittata nella padella con il sugo di pomodoro, aggiungi anche il latte rimasto e lascia cuocere per qualche minuto;
- Quando la parte liquida sarà assorbita, spegni il fuoco e impiatta cospargendo con un'ultima spolverizzata di pecorino grattugiato.

### ALTERNATIVE

*\*A seconda dei gusti si possono sostituire il pepe con il peperoncino e il prezzemolo con la mentuccia, come tipico della ricetta della trippa alla romana.*

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti  
300 gr

