

# RICETTA DEL GIORNO

## *Trippa alla canepina*

**INGREDIENTI:** *1 kg di trippa di vitello, un osso di prosciutto, qualche cotica di maiale, 100 g di lardo macinato, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una costa di sedano, una carota, prezzemolo, maggiorana, un cucchiaino di conserva di pomodoro, buccia di limone, formaggio grana grattugiato, sale.*

**PREPARAZIONE:** Lessare la trippa dopo averla pulita e lavata; scolarla a metà cottura. Nel frattempo, in una casseruola di terracotta, rosolare un battuto di cipolla, aglio, sedano, prezzemolo, carota e buccia di limone con il lardo macinato. Aromatizzare con un pizzico di maggiorana e unire la trippa a pezzetti, le cotiche (precedentemente scottate in acqua bollente) e l'osso di prosciutto. Aggiungere la conserva diluita in acqua tiepida, salare e cuocere lentamente per due ore, mescolando spesso. A cottura ultimata levare l'osso di prosciutto e servire con abbondante formaggio grana grattugiato.