

# RICETTA DEL GIORNO

## *Trippa alla ragusana*

**INGREDIENTI:** (Per 6 persone). *1 kg. di trippa, strutto, qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva, due o tre mestoli di brodo, due melanzane, tre o quattro cucchiaini di caciocavallo grattugiato, un cucchiaino colmo di graniglia di mandorle tostate e tritate, un cucchiaino di gherigli di noci spezzettati, un pizzico di cannella, una punta di coltello di zucchero, sale.*

**PREPARAZIONE:** Acquistare la trippa già lessata, lavarla bene, asciugarla e tagliarla a striscioline. In un tegame mettere un cucchiaino di strutto e qualche cucchiaino di olio d'oliva; appena iniziano a fumare mettervi la trippa con un poco di sale e farla insaporire; quindi versare del brodo, abbassare il fuoco, e cuocere 60 minuti. Friggere le melanzane e tagliarle a piccole liste. Quando la trippa è quasi pronta (dovrà avere poco sugo di cottura), unire nel tegame il caciocavallo grattugiato (mescolando per bene), quindi la melanzana fritta, la graniglia di mandorle tostate e tritate, i gherigli di noci spezzettati, un pizzico di cannella, lo zucchero. Ultima mescolata, controllo del sale, e servire la trippa fumante.