Pomì
O Così. O Pomì.

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

Sugo

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

Per rifinire

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

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 cucchiaio 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 Pomì;
- Regola di sale e pepe, aggiungi il prezzemolo tritato e lascia addensare il sugo per 5-10 minuti.

COTTURA

- Scalda un cucchiaio 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 toglila dal fuoco e falla raffreddare su un piatto piano. Quindi tagliala a striscioline sottili, spesse circa 1 cm.

COMPOSIZIONE

- Versa le striscioline 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

