

SECONDI PIATTI

Kuyrdak di trippa

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1kg di trippa pulita e lavata
- 600g di polmoni
- 400g di fegato
- 200g di cuore
- 150g di montone
- 300g di grasso di coda
- 2-3 cipolle
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato
- 3-4 foglie di lauro
- circa 2 tazze di brodo
- sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Questo piatto si prepara con le frattaglie di ovino o di bovino. La trippa pulita e lavata viene ricoperta d'acqua, salata e messa sul fuoco, quando inizia a bollire aggiungetevi le foglie di lauro ed il pepe, quindi lasciate cuocere la trippa a fuoco lento per 1 ½ ore fino a

che sarà a metà cottura.

Passato questo tempo, fate raffreddare la trippa e tagliatela in pezzetti. In una padella con del grasso di coda scaldato versate i polmoni tagliati a cubetti e soffriggeteli per 20 minuti, quindi aggiungete il cuore e il montone, salate il tutto e continuate a soffriggere. Dopo 5 minuti aggiungete la trippa tagliata e fate cuocere per altri 10 minuti. In fine aggiungete il fegato, la cipolla e il brodo e continuate la cottura fino a che tutti gli ingredienti saranno pronti.