

SECONDI PIATTI

Trippa alla bergamasca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La trippa alla bergamasca: un piatto ricco di gusto e di sapori. Prosciutto crudo, zafferano e i sottaceti rendono questo piatto di trippa interessantissimo.

INGREDIENTI

TRIPPA DI MANZO 1 kg
PROSCIUTTO CRUDO 100 gr
BURRO 100 gr
CIPOLLE 1
SEDANO 2 coste
CAROTE 1
ALLORO 2 foglie
SPICCHIO DI AGLIO 2
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola
CETRIOLINI SOTTACETO 30 gr
FARINA 1 cucchiaio da tavola
SALE
PEPE IN GRANI 1 cucchiaio da tè
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ZAFFERANO 1 bustina
BRODO DI CARNE 1 l

PREPARAZIONE

1 Lessate la trippa per circa un'ora con il sedano, la carota e la cipolla, la foglia di alloro, i grani di pepe e uno spicchio d'aglio.

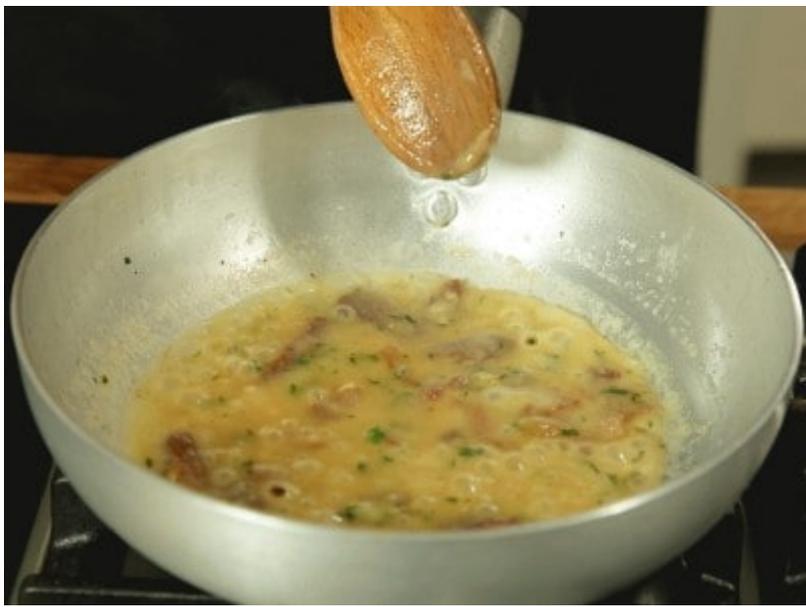
Nel frattempo, in una padella, fate appassire il prosciutto crudo, tagliato a listarelle con un trito di prezzemolo e aglio.



2 Fate soffriggere, quindi, unite il cucchiaio di farina e il brodo di carne.



3 Fatela cuocere per una decina di minuti, fino ad ottenere una salsa cremosa e omogenea.



4 Aggiungete la trippa cotta e ben scolata, insaporite con il sale e aggiungete la bustina di zafferano, continuando la cottura a fiamma dolce per un'altra decina di minuti, se serve aggiungete il brodo di carne, per non fare tirare troppo la salsa.

A due minuti dalla fine della cottura aggiungete i capperi e i cetriolini affettati, servite subito.

