

SECONDI PIATTI

# Trippa alla madrilenana

LUOGO: Europa / Spagna

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



## INGREDIENTI

- 1 piedino di vitello
- 1 kg di trippa
- 1 kg di testina di vitello
- 2 teste d'aglio
- 1 dl di olio
- 150 g di prosciutto crudo
- 150 g di chorizo
- 2 cipolle
- 1 foglia di alloro
- alcuni grani di pepe
- 1 cucchiaio di paprika
- 150 g di sanguinaccio
- aceto
- sale
- peperoncino piccante.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate il piedino di vitello a metà. Tagliate la trippa e la testina a pezzetti e strofinate con aceto e sale. Sciacquate sotto l'acqua corrente. Mettete sul fuoco il tutto, coperto con acqua. Aggiungete la cipolla, l'aglio, l'alloro e il pepe e lasciate cuocere a fuoco dolce per 4 ore. Salate. Togliete dal fuoco e mettete da parte fino al giorno dopo.

In una padella rosolate nell'olio uno spicchio di aglio e una cipolla tritati. Aggiungete 150 g di prosciutto tagliato a dadini e 150 g di chorizo a rondelle. Amalgamate il tutto, togliete la padella dal fuoco e unite un cucchiaino di paprika. Mettete la trippa in una casseruola di coccio, eliminando la cipolla, l'aglio e la foglia di alloro. Disossate il piedino e tagliate la carne a pezzetti.

Nella padella con il fritto di prosciutto e chorizo aggiungete 150 g di sanguinaccio e un litro di acqua di cottura della trippa tenuta da parte. Verificate il sale e aggiungete peperoncino piccante a piacere. Versate questo condimento sulla trippa, passate in forno la casseruola e lasciate cuocere a calore moderato per 1 ora e 30 minuti.