

SECONDI PIATTI

Trippa alla montalcinese

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

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



INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 1
SEDANO 1 costa
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
ZAFFERANO 1 bustina
BRODO DI CARNE 1 l
BURRO 1 cucchiaio da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una pentola fate rosolare con l'olio l'aglio, la costa di sedano e il prezzemolo, tutti tritati finemente.

Aggiungete la trippa, tagliata a listarelle e lasciatela insaporire con gli odori per qualche

minuto.



- 2 Aggiungete il brodo di carne e cuocete per 3 ore a fiamma dolce, a fine cottura deve risultare un fondo ben ristretto.

Aggiungete la bustina di zafferano e il burro.



- 3 Regolate di sale e pepe, quindi fate cuocere per altri 5 minuti e servite a tavola.