

SECONDI PIATTI

# Trippa in crema

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

TRIPPA precotta - 600 gr  
PANNA (liquida) - 1 bicchiere  
SALSA WORCESTERSHIRE 1 cucchiaino da tè  
VINO BIANCO SECCO 250 ml  
BRODO DI CARNE 250 ml  
BURRO 30 gr  
TUORLO D'UOVO 1  
LIMONE ½  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
ALLORO 2 foglie  
BACCHE DI GINEPRO 5  
ERBE AROMATICHE FRESCHE  
SALE  
CROSTONI DI PANE 4

## PREPARAZIONE

**1** Fate bollire il brodo con il vino, il sale, l'alloro, il ginepro e un mazzetto di erbe profumate.



**2** Tagliate la trippa a listarelle, e mettetela in una pentola unta con il burro, ricoprite la trippa con il brodo e lasciate cuocere per 2 ore con il coperchio a fiamma dolce.





- 3 In una terrina sbattete insieme il tuorlo d'uovo, la panna, la salsa worchester, il succo del limone e il prezzemolo tritato.



- 4 Versate la salsa ottenuta, nella trippa, spegnete la fiamma sotto la pentola e lasciate riposare per 5 minuti.



5 Servite a tavola con i crostoni di pane imburato.