

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di trippa di manzo

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 600g di trippa di manzo pulita e ben lavata
- 250g di manzo bollito in 5 tazze d'acqua fino a che diventi tenero e tagliato in cubetti da 1/2cm
- 12 tazze d'acqua
- 4 tazze di brodo di manzo
- 2cm di radice di zenzero spellata e affettata per il lungo
- 4 spicchi d'aglio sbucciati ed affettati
- 1 cucchiaio di aceto bianco distillato
- 170 g di rapanelli giganti bianchi sbucciati e ridotti a dadini da 1cm
- 5 foglie di sedano tritate
- 1 cucchiaio di scalogni soffritti

PREPARAZIONE

1 Sciacquate bene la trippa sotto l'acqua corrente fino a che sia molto pulita. Portate ad ebollizione dell'acqua in una pentola, aggiungete la trippa e fate sobbollire fino a che sia tenera (circa 2 ore).

Scolate l'acqua e lasciate raffreddare la trippa in acqua ghiacciata. Tagliatela in pezzi da circa 2x1cm.

Portate ad ebollizione il brodo di manzo con lo zenzero, l'aglio e l'aceto. Aggiungete la trippa, i rapanelli e i cubetti di manzo. Lasciate sobbollire fino a che la verdura diventi morbida. Guarnite con foglie di sedano e scalogni fritti.