

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di trippa e porcini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TRIPPA 600 gr

FUNGHI PORCINI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BRODO DI CARNE 1 l

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Una zuppa che ci introduce dritti dritti a climi autunnali, giorni in cui un buon piatto caldo, preparato magari con i primi porcini, è veramente confortante...

PREPARAZIONE

1 Lavate e lessate la trippa per due ore. Una volta cotta, tagliate la trippa a listarelle.

In una casseruola rosolate l'aglio con l'olio, aggiungete i funghi porcini precedentemente puliti e affettati e lasciate soffriggere il tutto a fiamma vivace; regolate di sale e pepe.

Aggiungete la trippa alla casseruola e lasciate cuocere il tutto per un altro quarto d'ora a fiamma dolce.

Al termine della cottura aggiustate di sale e servite la trippa bollente in tavola.