

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di trippe

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

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



Se amate il quinto quarto e cercate sempre nuove idee per prepararlo, la ricetta della zuppa di trippe è proprio ciò che fa al caso vostro. Una ricetta questa molto interessante che ben presto entrerà a far parte dei vostri piatti preferiti quando avete voglia di qualcosa di buono e di caldo soprattutto dopo una giornata fuori casa, magari al freddo.

Provate questo piatto squisito, dal sapore autunnale e vedrete che vi rimetterete in sesto!

Se poi vi piace particolarmente ecco per voi altre ricette con la trippa da fare e rifare tante volte:

[trippa al pomodoro](#)

[trippa alla napoletana](#)

[trippa alla fiorentina](#)

INGREDIENTI

TRIPPA DI VITELLO 1 kg

PIEDINO DI MAIALE 1

LARDO 50 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

CIPOLLA

CAROTE 1

ROSMARINO

COSTA DI SEDANO 1

PANE RAFFERMO a fette abbrustolito -

PEPE

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare la zuppa di trippe, lavate in abbondante acqua, la trippa acquistata dal vostro macellaio di fiducia già pulita e sbollentata, quindi scolatela e mettetela da parte.

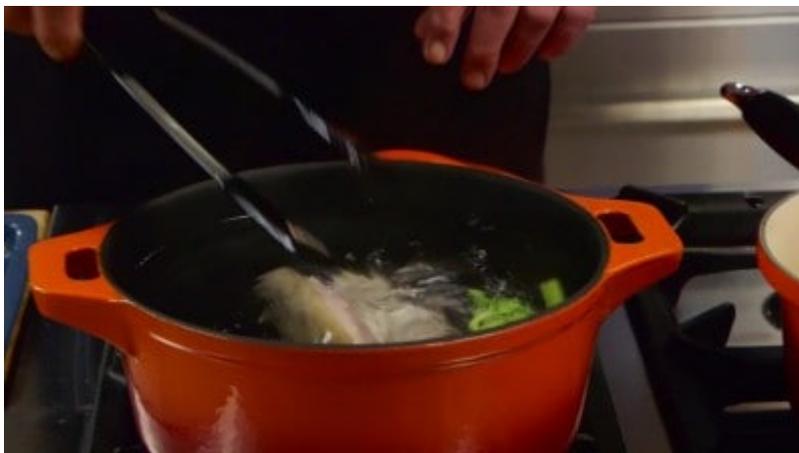
A questo punto procedete con la preparazione della ricetta nella seguente maniera: prendete il piedino di maiale e mettetelo a sbollentare in abbondante acqua bollente per 2-3 minuti circa.



2 Versate e lasciate scaldare in un'altra casseruola dell'acqua. Aromatizzate l'acqua con una costa di sedano spezzettato e una carota anch'essa spezzettata.

Una volta che il piedino di maiale si sarà sbollentato perdendo così nell'acqua di cottura tutto il grasso in eccesso, scolatelo e trasferitelo nell'altra casseruola con l'acqua e gli odori, coprite e lasciate cuocere per circa 30 minuti.





- 3** Trascorso il tempo indicato aggiungete nella casseruola con il piedino di maiale, la trippa. Aromatizzate il tutto con del rosmarino e aggiungete nella casseruola anche una cipolla tritata, coprite e proseguite la cottura per altri 30 minuti.





4 Mentre la trippa e il piedino di maiale sono in cottura, tagliate a fette del pane casareccio raffermo e mettetelo ad abbrustolire nel forno caldo, vi servirà per accompagnare e servire la zuppa di trippe.





- 5 Trascorso il tempo necessario per la cottura della trippa e del piedino di maiale. Prelevate dalla pentola il piedino di maiale disossatelo e tagliatelo a pezzetti.



- 6 Affettate e tagliate a cubettini il lardo e mettetelo a sciogliere in una casseruola con un trito di cipolla.



- 7 Una volta che la cipolla si sarà leggermente appassita, aggiungete nella casseruola i pezzettini di piedino di maiale e la trippa. Versate nella casseruola poco liquido di cottura delle carni, portate nuovamente a bollire e lasciate insaporire per pochi minuti, quindi aggiustate di sale e aromatizzate con una macinata di pepe il tutto.



8 Adagiate all'interno di scodelline le fette di pane abbrustolite. Versate la zuppa di trippe

sulle fette di pane abbrustolito e spolverate il tutto con il parmigiano grattugiato.

Servite la zuppa di trippe con altre fette di pane abbrustolite.

