

SECONDI PIATTI

Trippa alla fiorentina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La trippa alla fiorentina è uno dei modi più diffusi di preparare queste frattaglie, un piatto semplice e gustoso. Non ci sono artifici di sorta in questo piatto che inneggia alla semplicità, alla tradizione contadina e a quella della cucina economica!

INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola
BURRO 30 gr
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE media - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
ALLORO 1 foglia
BASILICO 2 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
VINO BIANCO 1 bicchiere
POMODORO PELATO 300 gr
BRODO DI CARNE
SALE
PEPE NERO
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80
gr

PREPARAZIONE

1 Mettete sul fuoco una pentola colma di acqua e portatela ad ebollizione.

Nel frattempo tagliate la trippa a listarelle e quando l'acqua bolle, tuffate le listarelle e fate cuocere per 5 minuti, quindi scolatela.

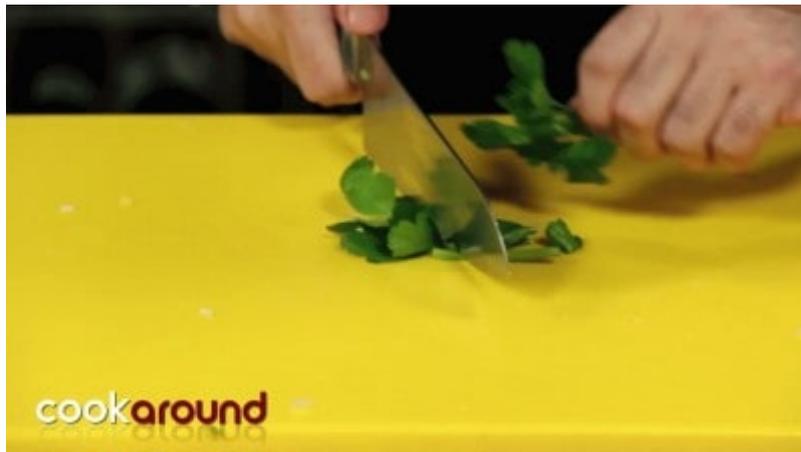


2 Nel frattempo preparate il battuto di cipolla, carota e sedano e mettete da parte.



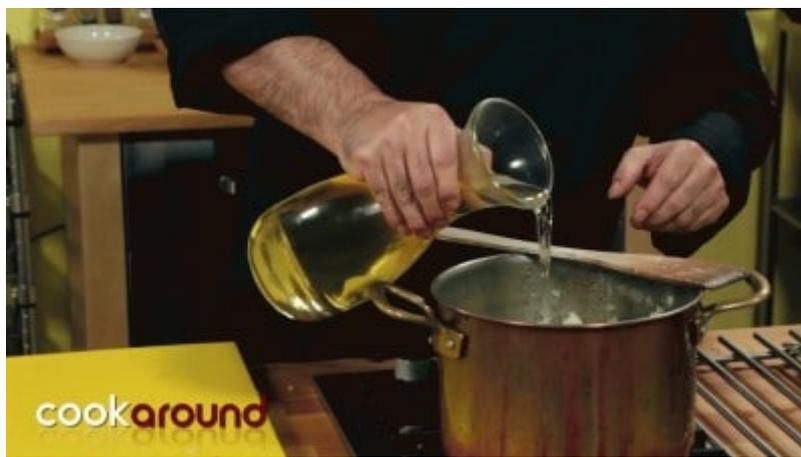
- 3 Scaldate l'olio extravergine d'oliva in una casseruola, aggiungete il battuto, uno spicchio d'aglio in camicia, una foglia di alloro, del prezzemolo e lasciate soffriggere.





- 4 Aggiungete la trippa al soffritto, sfumate con un bicchiere di vino bianco e alzate la fiamma per far evaporare la parte alcolica.





- 5 Quando il vino è evaporato, togliete lo spicchio d'aglio, aggiungete il pomodoro e 3 mestoli di brodo.



- 6 Abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 40 minuti facendo attenzione che la trippa non si asciughi.

Trascorso questo tempo, assaggiate e regolate di sale ed insaporite con del pepe.

Una volta cotta, mantecate la trippa con il burro ed un po' di latte.



- 7 Spegnete il fuoco e servite la trippa alla fiorentina spolverizzata con del parmigiano reggiano.



NOTE

La trippa è una frattaglia, nello specifico è una parte dello stomaco dell'animale macellato. Trova collocazione soprattutto nella tradizione culinaria contadina grazie alla sua caratteristica di piatto povero ed economico, facilmente alla portata di ogni classe sociale, ma si eleva anche a piatto della

tradizione laddove, in ambito regionale, viene preparata secondo ricette precise e storiche. In Italia il consumo è molto diffuso dal Nord al Sud, sia della trippa di bovino che di suino.