

SECONDI PIATTI

Trippa alla fiorentina

di: *Cookaround*

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 per 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!

TRIPPA 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari 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