

SECONDI PIATTI

Trippa alla fiorentina buonissima

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia / Toscana**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- TRIPPA centopelli - 1 kg
- SEDANO 1 costa
- CAROTE 1
- CIPOLLE 1
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- ALLORO foglia - 1
- BASILICO 1 ciuffo
- VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
- POMODORO PELATO 300 gr
- BRODO DI CARNE
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola
- BURRO 30 gr
- SALE
- PEPE NERO
- PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

PREPARAZIONE

- 1 Affettate la trippa a listarelle sottili, quindi lavatela molto bene e scolatela.

In una casseruola di terracotta, soffriggete nell'olio e nel burro le verdure affettate, lo spicchio d'aglio e l'alloro.



- 2 Unite la trippa, rimuovete lo spicchio d'aglio e lasciatela asciugare dal suo liquido a fuoco alto.



- 3 A questo punto sfumate con il vino lasciandolo evaporare completamente.

Aggiungete i pomodori, salate e pepate.



- 4 Portate a cottura bagnando di tanto in tanto con del brodo caldo e mescolando frequentemente.

Aggiungete il basilico, mescolate e servite la trippa cosparsa con abbondante formaggio grattugiato.



- 5 Se volete un sapore ancora più ricco, alla trippa potete aggiungere uno zampetto di vitello lessato una mezz'oretta in acqua bollente e poi disossato.