

SECONDI PIATTI

Trippa alla fiorentina buonissima

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.