

SECONDI PIATTI

Trippa in crema

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TRIPPA precotta - 600 gr
PANNA (liquida) - 1 bicchiere
SALSA WORCESTERSHIRE 1 cucchiaino da tè
VINO BIANCO SECCO 250 ml
BRODO DI CARNE 250 ml
BURRO 30 gr
TUORLO D'UOVO 1
LIMONE ½
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ALLORO 2 foglie
BACCHE DI GINEPRO 5
ERBE AROMATICHE FRESCHE
SALE
CROSTONI DI PANE 4

PREPARAZIONE

1 Fate bollire il brodo con il vino, il sale, l'alloro, il ginepro e un mazzetto di erbe profumate.



2 Tagliate la trippa a listarelle, e mettetela in una pentola unta con il burro, ricoprite la trippa con il brodo e lasciate cuocere per 2 ore con il coperchio a fiamma dolce.





- 3 In una terrina sbattete insieme il tuorlo d'uovo, la panna, la salsa worchester, il succo del limone e il prezzemolo tritato.



- 4 Versate la salsa ottenuta, nella trippa, spegnete la fiamma sotto la pentola e lasciate riposare per 5 minuti.



5 Servite a tavola con i crostoni di pane imburato.