

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di trippa e porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Una zuppa che ci introduce dritti dritti a climi autunnali, giorni in cui un buon piatto caldo, preparato magari con i primi porcini, è veramente confortante...

## INGREDIENTI

TRIPPA 600 gr  
FUNGHI PORCINI 400 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BRODO DI CARNE 1 l  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

**1** Lavate e lessate la trippa per due ore. Una volta cotta, tagliate la trippa a listarelle.

In una casseruola rosolate l'aglio con l'olio, aggiungete i funghi porcini precedentemente puliti e affettati e lasciate soffriggere il tutto a fiamma vivace; regolate di sale e pepe.

Aggiungete la trippa alla casseruola e lasciate cuocere il tutto per un altro quarto d'ora a fiamma dolce.

Al termine della cottura aggiustate di sale e servite la trippa bollente in tavola.