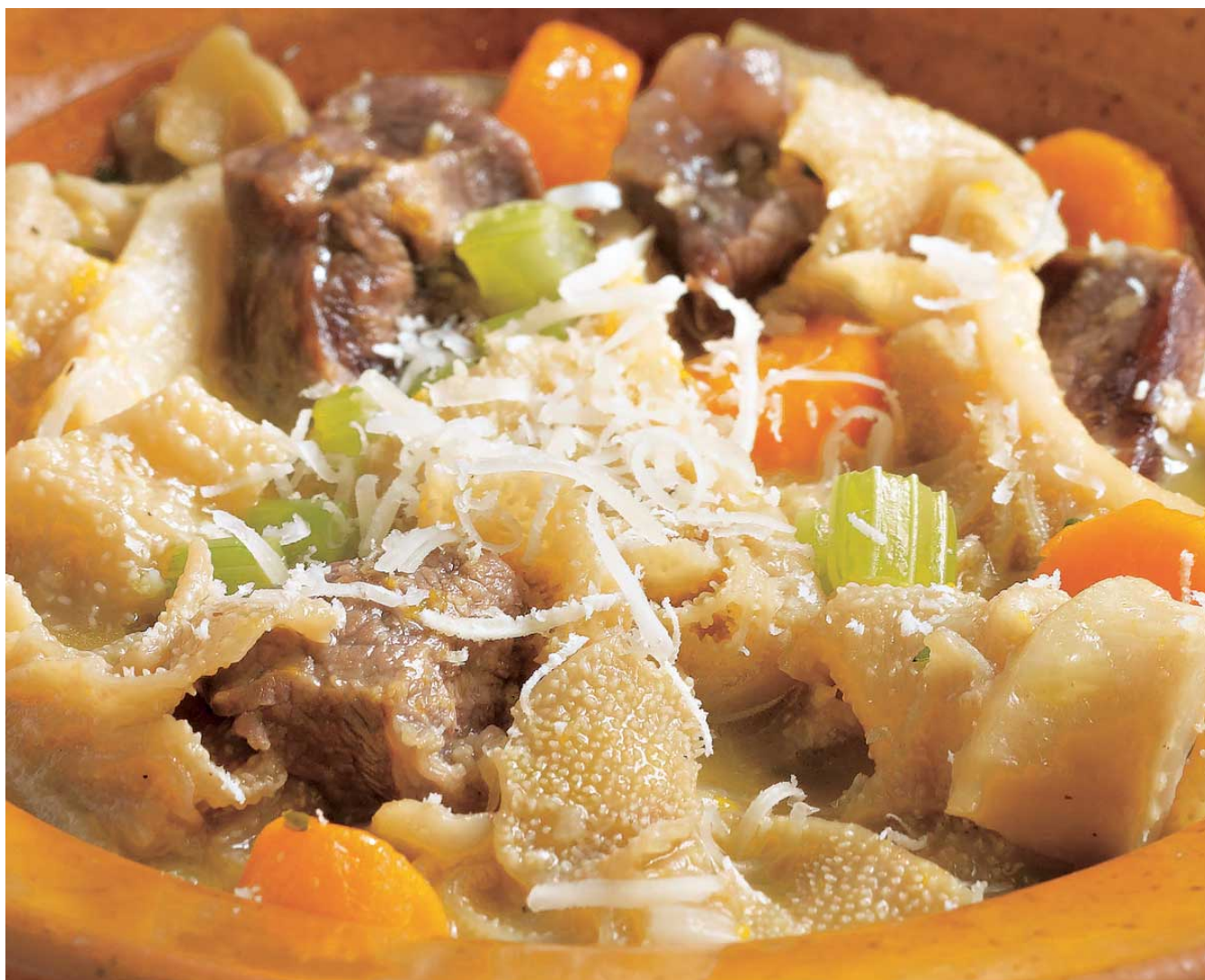




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Trippa alla sciabecca



4 Persone

Secondi Categoria

media Difficoltà

3 ore e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

La trippa è uno dei piatti tradizionali più antichi della cucina ligure. In origine era un piatto molto povero in quanto queste frattaglie erano considerate gli scarti della macellazione. In questa ricetta viene cucinata insieme al manzo per un piatto molto elaborato e gustoso.

Ingredienti

- 800 gr di trippa
- 200 gr di carne di manzo
- 50 gr di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 4 cipolline
- aglio
- alloro
- 2 carote
- sedano
- timo
- prezzemolo
- chiodi di garofano
- parmigiano reggiano
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Trippa alla sciabecca

Passo 1.

Tagliate la trippa in pezzetti di un paio di centimetri l'uno.

Passo 2.

Tagliate le carote a rondelle ed il sedano a pezzetti.

Passo 3.

Mettete le verdure a soffriggere in un tegame con burro, olio extravergine d'oliva.

Passo 4.

Aggiungete le cipolline tagliate a fette, l'aglio tritato, il timo e l'alloro.

Passo 5.

Aggiungete la trippa e fate cuocere per 15/20 minuti a fiamma moderata.

Passo 6.

Aggiungete il manzo tagliato a pezzetti, il prezzemolo tritato ed i chiodi di garofano quindi proseguite la cottura a tegame coperto e fiamma bassa per un'ora circa.

Passo 7.

Aggiungete un bicchiere di vino bianco secco e fate cuocere senza il coperchio ancora per un'ora.

Passo 8.

Servite dopo una spolverata di parmigiano direttamente nei piatti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/01/2020
- ✓ **Calorie:** 540 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,7 (6 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)