



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

Trippa alla fiorentina



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola di coccio (o tegame)**

Ingredienti

- 1 kg trippa (croce e centopelle)
- 400 gr. di pomodori pelati
- olio extravergine d'oliva
- 30 gr. di burro
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- alloro (facoltativo)
- basilico
- parmigiano grattugiato
- un bicchiere di vino bianco secco
- brodo di carne: circa mezzo litro
- sale e pepe

Preparazione Trippa alla fiorentina

Passo 1.

Lavare in abbondante acqua la trippa e tagliarla a listerelle.

Passo 2.

Tritare la cipolla, la carota e il sedano e qualche foglia di basilico.

Passo 3.

Metterli a soffriggere nell'olio extravergine d'oliva e 20 gr.

Passo 4.

di burro in un tegame di terracotta (o in una casseruola), aggiungere lo spicchio d'aglio e una foglia di alloro.

Passo 5.

Rosolare il trito di odori per qualche minuto, aggiungere la trippa, farla asciugare, togliete l'aglio, versate il vino e lasciarlo evaporare completamente.

Passo 6.

Aggiungere i pomodori pelati e spezzettati.

Passo 7.

Salare, pepare e lasciare cuocere a fuoco moderato bagnando di tanto in tanto con brodo caldo.

Passo 8.

Aggiungere il basilico, mescolare e servire la trippa calda con qualche fiocchetto di burro e cosparsa con abbondante parmigiano grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)