

Trippa in brodo



Preparazione per 4 persone
Difficoltà Facile

Ingredienti:

400 gr di trippa
3 carote
3 cipolle
3 coste di sedano
1 rametto di rosmarino
2 foglie d'alloro
50 gr di olio extravergine d'oliva
2 L di brodo magro di manzo
1 bicchiere di vino bianco secco
formaggio grana grattugiato
pepe e sale

Preparazione:

Dopo aver accuratamente lavato sotto il getto dell'acqua corrente la trippa, mettetela a bagno per almeno 5 ore con il vino, una costa di sedano, una carota, una cipolla, il rosmarino e l'alloro. Passato questo tempo sgocciolatela dalla bagna, risciacquatela bene e fatela cuocere insieme ad una carota, una cipolla e una costa di sedano, fate sobbollire il tutto per almeno 1 ora schiumando spesso. Una volta cotta lasciate raffreddare, togliete le trippe e tagliatele a listarelle di circa 1 centimetro di spessore ciascuna. Intanto fate soffriggere nell'olio d'oliva, in una pentola di coccio con i bordi alti, un trito finissimo delle verdure rimaste. Aggiungetevi poi la trippa, lasciate insaporire per bene e poi versate anche il brodo bollente. Passato qualche minuto aggiungete anche qualche pezzetto di rosmarino tritato. Salate, pepate, coprite con un coperchio la pentola e fate cuocere fino a quando la trippa risulterà ben morbida. Sistemate la trippa in piatti singoli, insaporite con abbondante formaggio grana grattugiato e servite ben calda.

In alcune zone del veneto si usa rompere un uovo fresco sopra il piatto della zuppa fumante, cosicché l'uovo si cucina all'istante. Spolverare abbondantemente di formaggio grana.

Buon appetito.

Tratta da:<http://www.ricettevenete.it>