

SECONDI DI CARNE

Trippa alla caen

Origine: Francia

DOSI

12 persone

Ingredienti per 12 persone

Piedini di vitello	700 g
Trippa	3000 g
Coda di manzo	700 g
Cipolle	6
Chiodi di garofano	6
Alloro	6 foglie
Aglio	2 spicchi
Bouquet garni (porro, prezzemolo)	1
Sidro	200 cl
Brodo di manzo	200 cl
Burro	250 g
Carote	450 g
Sedano	1 pianta
Timo	4 rametti
Polpa di pomodoro	300 g
Concentrato di pomodoro	270 g
Sale	
Pepe nero	
Calvados	4 cl
Patate	3

Preparazione

- 1 Tagliate a metà nel senso della lunghezza i piedini di vitello, scottateli per 5 minuti in una pentola con acqua bollente, poi metteteli uno accanto all'altro in una casseruola.
- 2 Scottate in acqua bollente anche la trippa, tagliatela a pezzetti e mettetela nella casseruola, unite la coda di manzo a pezzi, le cipolle, in ognuna delle quali avrete inserito un chiodo di garofano e una foglia d'alloro, e gli spicchi d'aglio e il bouquet garni

avvolti in telo.

- 3 Versate nel recipiente il sidro e il brodo di manzo e cospargete il tutto con il burro a fiocchetti.
- 4 Chiudete la casseruola con un foglio di stagnola, sul quale metterete anche il coperchio, e fate cuocere nel forno preriscaldato (130 gradi) per 5 ore.
- 5 Trascorso questo tempo, aprite la casseruola e aggiungete alla preparazione le carote e il sedano ridotti a tocchetti, il timo, la polpa e il concentrato di pomodoro.
- 6 Chiudete nuovamente la casseruola e fate cuocere nel forno per altre 3 ore, dopodichè salate, unite il Calvados e portate a cottura a recipiente coperto: occorreranno ancora 1-2 ore. 20 minuti prima del termine, cospargete la preparazione con una macinata abbondante di pepe e unite le patate sbucciate e tagliate a metà.
- 7 Quando la trippa è pronta, togliete dalla casseruola buona parte del fondo di cottura, fatelo ridurre in un pentola a parte, poi versatelo sulla trippa e servite.
- 8 Se preferite, potete sostituire le patate con una buona polenta o con del riso in bianco.
- 9 Volendo seguire la tradizione francese, potete cuocere la trippa nella tipica casseruola di terracotta: imburратela abbondantemente, mettetevi subito tutti gli ingredienti, chiudete ermeticamente con un impasto di farina e acqua e fate cuocere in forno.
- 10 Con questo sistema la trippa risulterà particolarmente tenera. --- CONSIGLI. In passato era considerata soprattutto un piatto povero, oggi però la trippa è stata riscoperta anche dai ristoranti più rinomati, come è accaduto per molti saporiti piatti della tradizione popolare.
- 11 In effetti la trippa, che viene compresa nelle cosiddette "frattaglie", è una delle parti meno pregiate dei bovini, in quanto si tratta dello stomaco di questi ruminanti, e viene messa in vendita pulita a fondo e generalmente già bollita.
- 12 Ha aspetto diverso a seconda della parte dello stomaco e, tagliata a listerelle, viene cucinata in vari modi, per lo più con abbondanza di intingoli, soffritti ed erbe aromatiche, che rendono la trippa, di per sè, non particolarmente saporita, un piatto veramente appetitoso.