

SECONDI DI CARNE

Trippa alla fiorentina

Tradizione: Provincia di Firenze, Toscana

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Trippa assortita	1000 g
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Cipolla	1
Carota	1
Sedani	3
Alloro	3 foglie
Menta	alcune foglie
Vino bianco secco	1 bicchiere
Salsa di pomodoro	
Sale	
Pepe	
Formaggio grana grattugiato	

Preparazione

- 1 Far bollire la trippa, tagliata a strisce, in acqua salata per un'ora e, nel frattempo, preparate il soffritto con l'olio, la cipolla, la carota, i sedani tritati e le foglie intere di alloro.
- 2 Preso colore la cipolla, gettarvi la trippa ben scolata assieme a qualche foglia di menta fresca.
- 3 Lasciar insaporire mescolando, versare il vino, farlo evaporare, quindi aggiungere poca salsa di pomodoro diluita e aggiustata di sale e di pepe.
- 4 Ultimare la cottura a pentola coperta e fuoco moderato, facendo raddensare la pietanza. Servire con molto formaggio grattugiato.