

SECONDI DI CARNE

Trippa alla milanese

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Trippa di vitello	200 g
Sedano	1
Carota	1
Salvia	4 foglie
Porro	1
Cipolla piccola dorata	1
Fagioli borlotti	50 g
Pomodori perini maturi	2
Burro	100 g
Olio d'oliva extra-vergine	
Formaggio Grana Padano	
Brodo vegetale	

Preparazione

- 1 Ammorbidisco i fagioli lasciandoli in acqua per 24 ore. Lavo la trippa accuratamente in acqua corrente.
- 2 La scotto per mezz'ora in abbondante acqua salata; la scolo e, dopo averla tagliata a listelle lunghe un dito, la cuocio ancora per mezz'ora in altra acqua salata.
- 3 In una casseruola con il burro e altrettanto olio, soffrigo le cipolle tagliate finemente, col sedano e le carote a dadini piccolissimi.
- 4 Rosolo un poco, quindi aggiungo la trippa, i pomodori a dadoni, i fagioli, la salvia, un poco di pepe macinato al momento; copro infine con brodo vegetale bollente e lascio cuocere per circa tre ore a fiamma bassa.
- 5 Servo la trippa sul piatto con una spolverata generosa di grana padano.