

SECONDI DI CARNE

Trippa alla trevisana

Tradizione: Provincia di Treviso, Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Trippa di vitello	750 g
Pancetta	50 g
Cipolla	1
Burro	3 cucchiai
Rosmarino	1 rametto
Brodo di manzo	50 cl
Sale	
Pepe nero	
Pane casereccio	4 fette
Formaggio parmigiano grattugiato	80 g

Preparazione

- 1 Scottate la trippa in una pentola con acqua bollente salata, oppure acquistatela già scottata dal macellaio, e riducetela a striscioline. Tagliate a dadini la pancetta e la cipolla.
- 2 Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola e soffriggetevi la pancetta per alcuni minuti.
- 3 Unite la cipolla, fate rosolare anch'essa e, prima che prenda colore, mettete nel recipiente anche la trippa e il rosmarino e mescolate.
- 4 Bagnate il tutto con il brodo di manzo e fate cuocere a calore moderato e a recipiente coperto per un'ora e mezzo. A fine cottura regolate di sale e pepe.
- 5 Distribuite la trippa calda in quattro piatti fondi individuali, cospargetela con il Parmigiano grattugiato e servite insieme alle fette di pane casereccio, leggermente tostate nel forno.