



La vera trippa alla fiorentina

Monica Pierattelli da Firenze

con il contributo di Edoardo, 12 anni

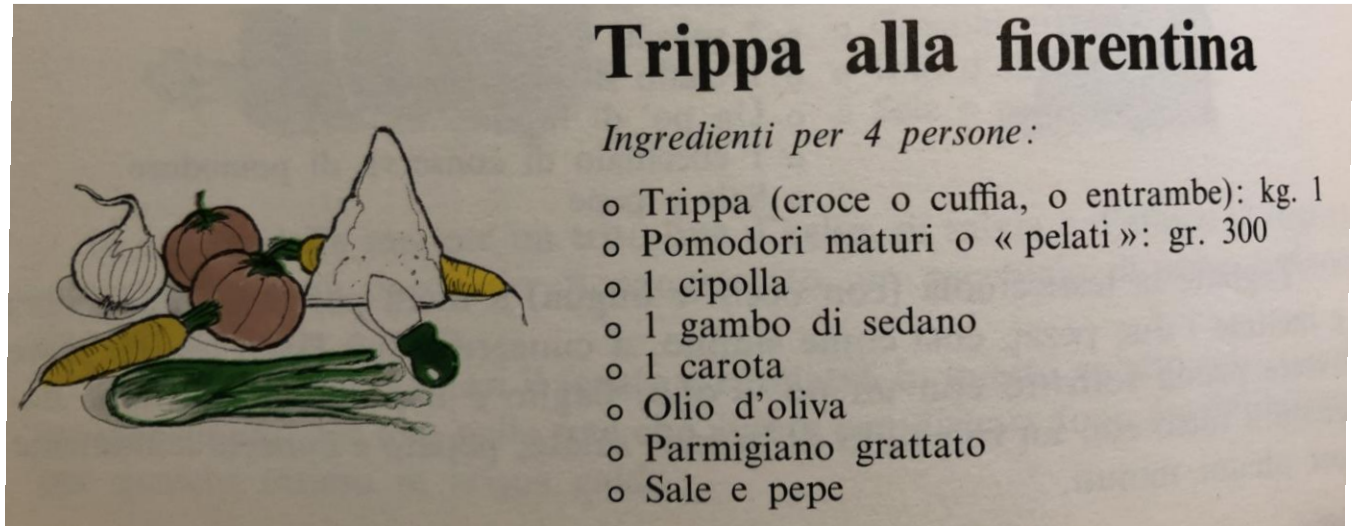
Ricetta tratta dal mitico libro di Paolo Petroni ed. 1974 e sempre realizzata con successo

I trucchi per una trippa perfetta

Utilizzare trippa fiorentina, bianca e morbida

Cuocerla solo nella sua acqua e nel pomodoro

Non tirare troppo la cottura



Tritate rigorosamente con la
mezzaluna cipolla, sedano e
carota



Rosolate piano
piano per una
mezz'oretta il trito
con 6 cucchiari di
olio EVO toscano





Avete tutto il tempo per tagliare a striscioline la trippa
Quando il battuto è rosolato aggiungete la trippa e fatela insaporire per una decina
di minuti

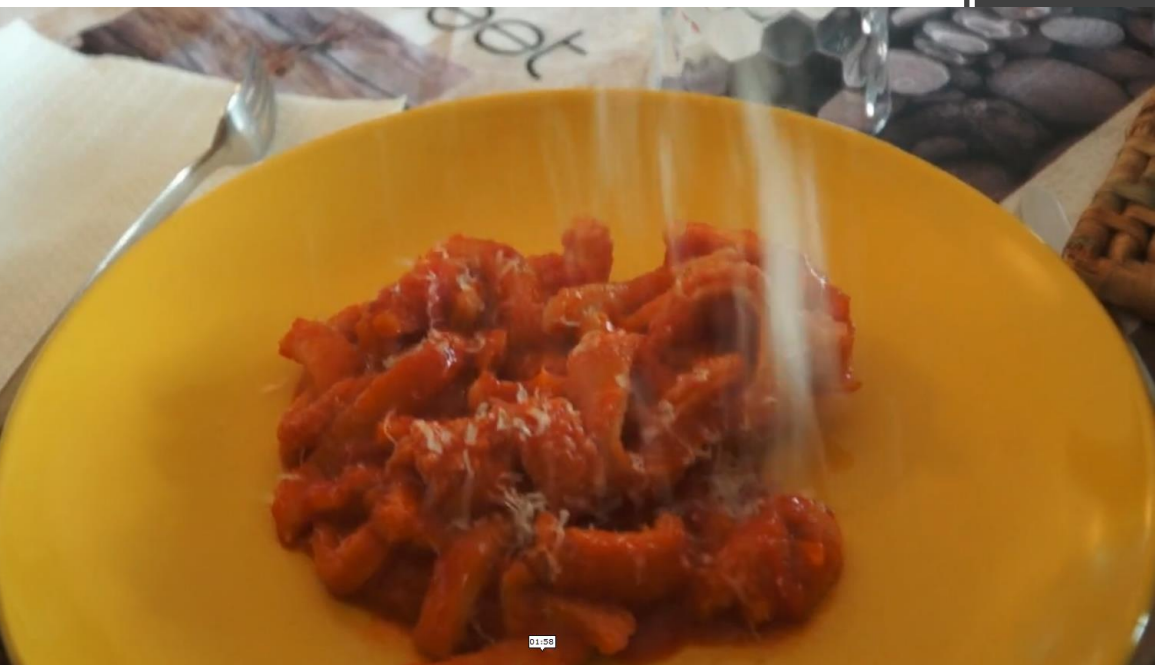
Aggiungete i pomodori pelati,
sale e pepe macinato al
momento e cuocete con il
coperchio per un'altra ventina di
minuti



Prima di togliere dal
fuoco aggiungete 2-3
cucchiaini di parmigiano
grattugiato

Fate ritirare il sughetto
perché la trippa non deve
risultare brodosa





Servitela bollente con altro
parmigiano

Buon appetito