Trippa alla bresciana

Dall'Alpi alle Piramidi...è sempre ora di trippa

Trippa alla bresciana

Ingredienti: (per 6 persone): 1 kg di trippa ben pulita, 2 carote, 2 coste di sedano, 1 spicchio d’aglio, salsa di pomodoro, 2 litri circa di brodo, vino bianco secco, lardo, burro, 1 mazzetto di odori, sale, pepe, chiodi di garofano.

Preparazione: far bollire le trippe molto pulite per 5 minuti.

Scolarle e tagliarle a fette sottili, dopodiché, lavarle ancora molto bene in acqua corrente (la trippa non è mai lavata abbastanza, quindi, non abbiate paura a consumare un po’ d’acqua in più).

In una grossa casseruola, preparare un soffritto con lardo, burro, cipolla e un trito di sedano, carota, prezzemolo, aglio.

Quando sarà rosolato molto bene; aggiungere il vino bianco, il sale, il pepe ed i chiodi di garofano, infine, versate le trippe che dovranno essere lasciate ad insaporire in questo condimento per 15 minuti circa.

Nel frattempo, preparerete il brodo con ossa spugnose e un pezzetto di carne di seconda qualità.

Versare il brodo sulle trippe, aggiungere la salsa di pomodoro, quanto basta, e cuocere (“pippiare”) il tutto per una buona mattinata.

Curiosità: nel bresciano vengono utilizzate di preferenza le trippe dette lattughe e si usano molto meno quelle a fogli, carnose, prive di grassi con bordure alte coronate di carne compatta non porosa, che, cotta può essere paragonata al petto di pollo.

Nelle osterie di campagna, succedeva spesso che la trippa servisse per rifocillare i giocatori di carte, che la domenica si svagavano all'osteria.