



# 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



# Trippa alla fiorentina

*Ingredienti per 4 persone:*

- o Trippa (croce o cuffia, o entrambe): kg. 1
- o Pomodori maturi o « pelati »: gr. 300
- o 1 cipolla
- o 1 gambo di sedano
- o 1 carota
- o Olio d'oliva
- o Parmigiano grattato
- o Sale e pepe



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

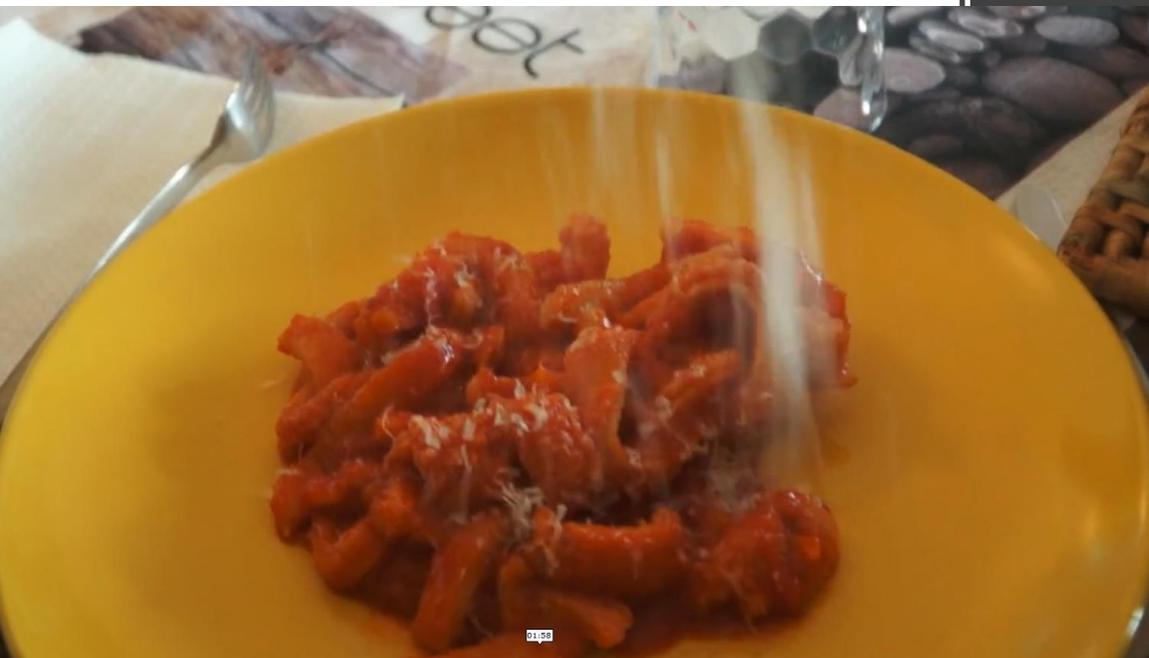
Aggiungete i pomodori pelati,  
sale e pepe macinato al  
momento e cuocete con il  
coperchio per un'altra ventina di  
minuti



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