

# Trippa alla Fiorentina

Categoria: Saperi d'Italia - Toscana



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 30 min  
 **Cottura:** 45 min  
 **Dosi per:** 4 persone  
 **Costo:**  
 **Difficoltà:** Media

La trippa alla Fiorentina è sicuramente una delle ricette di frattaglie più conosciute non solo per la facilità con cui si prepara, ma anche per il suo sapore semplice ma allo stesso tempo deciso.

La trippa è sicuramente uno di quei piatti di cui non si può inquadrare la nascita: la trippa è sempre stata, fin dall'antichità, un alimento molto consumato in Toscana, e in particolar modo a Firenze dove ancora oggi è molto apprezzata.

Quello che sappiamo della trippa alla fiorentina è che, anche se preparata con ingredienti "modesti", il Maestro Martino, grande cuoco del XV secolo, autore de "Arte coquinaria", la consegnò a Bartolomeo Sacchi che ne favorì la diffusione.



## Ingredienti

>> <b>Aglione</b> 1 spicchio	>> <b>Parmigiano Reggiano</b> 100 g
>> <b>Alloro</b> 3 foglie	>> <b>Pepe</b> a seconda dei gusti
>> <b>Brodo</b> 1/2 litro	>> <b>Pomodori</b> pelati 300 g
>> <b>Burro</b> 30 g	>> <b>Sedano</b> 1 gambo
>> <b>Carote</b> 1	>> <b>Trippa</b> precotta 1 kg
>> <b>Cipolle</b> 1	>> <b>Vino</b> bianco 1/2 bicchiere
>> <b>Olio</b> 1/2 bicchiere	

## Preparazione



Per prima cosa affettate la trippa sottile, lavatela per bene e scolatela altrettanto bene. Mondate la cipolla, il sedano e la carota, quindi tagliate la verdura a piccoli cubetti.





In un tegame, fate soffriggere l'olio e il burro insieme all'aglio e all'alloro, quindi aggiungete le verdure; dopo qualche minuto aggiungete la trippa, fatela asciugare e poi togliete l'aglio; versate nel tegame il vino che farete evaporare completamente.



Aggiungete ora i pomodori pelati, salate e pepate a piacere quindi portate a cottura la trippa (circa 45 minuti totali) bagnandola ogni tanto con del brodo caldo e girandola spesso.

A fine cottura spolverate con il Parmigiano Reggiano e lasciate riposare per 5 minuti; servite la trippa ben calda e, se necessario, aggiungete altro Parmigiano.

### Consiglio

Se volete rendere la vostra trippa alla Fiorentina un piatto unico potete accompagnarla con delle patate, del purè o ancora delle verdure come i fagiolini o gli spinaci passati in aglio e olio.

Si consiglia di comprare la trippa già pulita e precotta, prima di tutto per accorciare i tempi di cottura e in secondo luogo per evitare il rito della pulizia della trippa; il risultato sarà ottimo lo stesso.

### Curiosità

Se volete gustare la trippa allo stesso modo dei Fiorentini non potete non assaggiare il lampredotto, un particolare panino "toscanissimo" ( il semelle) riempito di trippa.

Lo potete trovare, in alcune zone di Firenze, come Via Cimattori o Piazza Frascobaldi, o ancora all' Arco di San Pietro, ai caratteristici carretti dei venditori ambulanti...da provare!