



CARNE

Trippa alla madrilenas



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MINTEMPO DI COTTURA
5 HCALORIE
910KNOTE
24 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

600 g di Trippa (croce e cuffia)

2 g di Testine di vitello

1 Piedino di vitello

1 Osso di prosciutto

200 g di Chorizo

80 g di Lardo

100 g di Sanguinacci

2 Peperoni rossi

2 Cipolle

2 spicchi di Aglio

2 Peperoncini freschi

4 cucchiaini di Paprika dolce

2 foglie di Alloro

Prezzemolo fresco

Aceto

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe in grani

Preparazione

- Pulite bene la trippa e la testina, riducete tutto a pezzetti e sciacquateli.
- Trasferite i pezzetti in una pentola ricopriteli acqua, fateli appena bollire e poi scolateli, gettando via l'acqua.
- Tagliate a metà il piedino di vitello, lavatelo e trasferitelo nella pentola con la carne appena preparata, l'osso di prosciutto, metà dose di cipolle, l'aglio, l'alloro e del prezzemolo. Riempite di acqua e riportate a ebollizione, salate e pepate, abbassate la fiamma e cuocete per 3 ore, schiumando ogni tanto. Aggiungete acqua bollente se necessario. Spegnete, lasciate raffreddare e poi mettete in frigo per circa 24 ore.
- Il giorno dopo tritate cipolla e aglio avanzati e fateli soffriggere con l'olio in una padella per circa 7-8 minuti. Aggiungete il chorizo a pezzetti e il lardo a dadini, condite con la paprika e mescolate, mantenendo sul fuoco per 3-4 minuti; alla fine unite i sanguinacci e i peperoncini, facendo insaporire per qualche secondo.
- Disossate il piedino, riducetelo a pezzi e rimettetelo nella pentola con la trippa e la testina. Riportate a ebollizione a fiamma media. Unite il contenuto della padella e lasciate cuocere per un'ora circa, facendo attenzione che non si asciughi troppo.
- Nel frattempo riducete i peperoni a pezzetti. Aggiungeteli alla carne e cuocete ancora per circa 25-30 minuti regolando di sale. Servitela calda o a temperatura ambiente.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per pulire la trippa e la testina usate una spazzolina, raschiate bene con aceto e sale.
- Alcune versioni della trippa alla madrilenas non prevedono i peperoni, in altre si aggiungono dei ceci cotti mezz'ora prima della fine della cottura.