Trippa al pomodoro. Misterioso “quinto quarto”…

…che sarà mai?
Ecco cosa mi sono chiesta la prima volta che ho sentito questa definizione che mi richiama alla mente titoli da romanzo giallo. Anzi, ho addirittura pensato, nella mia mente matematicamente deformata, ad una burlesca presa in giro: i quarti sono quattro e a me il quinto ci stava decisamente di troppo!
Ho invece scoperto che il quinto…l’intruso…altro non è che l’insieme dei tagli meno pregiati di un animale macellato (che detta così…non è proprio accattivante), primi fra tutti le frattaglie e quindi anche la trippa, protagonista di questo post pre week end, che in verità era in lista d’attesa da un po’ e che se aspetta ancora rischia di andare fuori stagione!
Ora, da mooooolto poco carnivora, vi racconterei una grossa baggianata se vi dicessi che della trippa vado pazza. E infatti non è così!
Però…una tantum (molto “una” e poco “tantum”)…un assaggino…della trippa che prepara la mia mammina…non mi dispiace e allora, approfittando della sua prestazione culinaria l’ultima volta che è venuta a farmi visita qualche settimana fa (in questo caso mi sono limitata solo a qualche CLIIIIICKE!) vi lascio in compagnia della sua ricetta.
Chissà che a qualcuno non interessi e stuzzichi le papille…
E con la ricetta, provvista di cornetto scacciaguai, collanina di peperoncini al collo, dita incrociate (mani e piedi…s’intende) e ferro di cavallo (potrà bastare?!?!?) auguro a tutti di poterci godere un fine settimana di sole e tepore primaverile…che sarebbe anche l’ora!

LA TRIPPA di mamma Gina

Print
Prep time
20 mins
Cook time
2 hours 15 mins
Total time
2 hours 35 mins

Per 5-6 persone
Author: Federica
Recipe type: Seconti piatti
Serves: 5-6
Ingredienti

- 1 kg di trippa mista (rumine, reticolo, foiolo, lampredotto)
- 1 carota piccola
- 1 costa di sedano
- un pezzetto di cipolla
- 2 spicchi dìaglio
- 2 foglie secche di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 3 folgie di salvia

- 1 limone non trattato
- ½ peperoncino (facoltativo)
- 300-400 gr di passata di pomodoro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Lavare molto accuratamente la trippa e sbollentarla per 5-10 minuti in una pentola in cui sarà stata portata ad ebollizione abbondate acqua con una foglia di alloro e uno spicchio d'aglio. Scolarla, "sciacquarla" con un bicchiere di vino bianco, risciacquarla con acqua e tagliarla a stricioline abbastanza sottili.
2. Preparare un battuto di sedano, carota e cipolla e lasciarlo appena appassire in un ampio tegame con un po' d'olio, uno spicchio d'aglio (vestito), il peperoncino, salvia e rosmarino (legati insieme , così sarà più facile eliminarli).
3. Unire la trippa e far insaporire per qualche minuto.
4. Sfumare con il vino rimasto e una volta evaporato salare, profumare con la scorza di limone e le foglie di alloro.
5. Coprire con un coperchio, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per circa un'ora, aggiungendo un po' di acqua calda nel casi in cui asciugasse troppo.
6. Unire la passata di pomodoro (o 1 cucchiaio abbondante di concentrato), aggiungere acqua calda sufficiente a coprire a filo la trippa e cuocere sempre a fuoco lento per un'altra ora circa. Alla fine la salsa dovrà risultare non troppo ristretta ma neanche eccessivamente brodosa.
7. Servire subito accompagnando a piaere con fette di pane tostato.

Un abbraccio, buon week end…