

Trippa fritta

Sei etti di trippa, due uova, due limoni, pangrattato, olio di semi di arachidi, farina bianca, uno spicchio di aglio, una foglia di alloro, sale e pepe (quattro persone).

In una pentola con abbondante acqua salata fare lessare la trippa per circa due ore e mezzo, quindi scolarla, tagliarla a listerelle o a quadrati, e lasciarla marinare per circa un'ora nel succo di limone con un trito di aglio, alloro sbriciolato, sale e pepe. Nel frattempo salare e sbattere le uova, quindi infarinare la trippa, immergerla nelle uova, passarla nel pangrattato e friggerla a fuoco vivace in abbondante olio di semi (o burro o strutto). Quando la trippa sarà dorata e croccante, disporla sul piatto di portata, salarla e guarnire con delle fettine di limone. Accompagnare questo piatto con patatine o altra verdura fritta e con una salsina di pomodoro o una salsa piccante.



Assessorato
alla Cultura

La Biblioteca comunale
in collaborazione con
il Filo d'argento



Ricettario della Trippa

Durante la sagra di S. Andrea l'amministrazione, in collaborazione con il Filo d'Argento, organizza una degustazione della trippa preso il centro anziani. Anche questo vuole essere un momento di unione e di partecipazione del nostro paese. Fare festa e sapersi celebrare sono occasioni per rendere viva una comunità agevolandone l'unità e la coesione.

Quest'anno abbiamo personalizzato questa edizione con un breve ricettario riportante consigli e proposte, riguardanti la trippa, al fine di allietare le vostre tavole in modo originale.

A tutti voi l'augurio di una buona sagra e di ... buon appetito!

Luciano Castoldi

La Trippa:

La trippa è una frattaglia, più precisamente è costituita dalle diverse parti dello stomaco del bovino.

La trippa costituisce un alimento tradizionale di molte regioni d'Italia.

In particolare a Milano la *busecca* (come viene denominata in milanese) è considerata talmente emblematica della milanesità che l'epiteto *busecconi* ("mangia-trippa") è divenuto una denominazione (scherzosa) dei Milanesi stessi.

Il famoso detto romano "nun c'è trippa pe' gatti" è stato coniato verso i primi del '900 dal primo cittadino dell'epoca Ernesto Nathan, allorché si accingeva a eliminare dal bilancio delle spese di Roma una voce di spesa per il mantenimento di una colonia di felini randagi.

Trippa alla milanese

Un chilo di trippa nel foio, tre etti e mezzo di trippa ricciolotta o francese, quattro etti di pomodori freschi, un etto e mezzo di fagioli bianchi di Spagna se secchi o mezzo chilo se già rinvenuti, mezzo etto di burro, una carota, una cipolla, una costa di sedano, un porro, mezzo litro di brodo, formaggio parmigiano, un po' di salvia, sale e pepe (quattro persone).

Per la preparazione del *fojoeu*, o trippa alla milanese, lessare i fagioli in acqua fredda dopo averli tenuti per una notte nell'acqua, anche se acquistati non secchi. Nel frattempo in un grande tegame fare rosolare con il burro la cipolla, la carota, il porro ed il sedano, tutto quanto tagliato a fettine, la salvia e, volendo anche un po' di pancetta. Dopo una decina di minuti circa aggiungervi il foio tagliato a listerelle sottili ed un'ora dopo la ricciolotta tagliata invece a quadretti. Mescolare bene e lasciare assorbire l'acqua che si formerà in un primo momento. Unire quindi i pomodori freschi tagliati a pezzetti e, volendo, mezzo bicchiere di vino bianco secco, poi salare e pepare. Lasciare cuocere per circa due ore versando ogni tanto un po' di brodo per far sì che la trippa non si attacchi al tegame. A quindici minuti dal termine della cottura unirvi infine i fagioli scolati o in qualche versione anche due patate in aggiunta o in sostituzione dei fagioli di Spagna. Servire la trippa, che non deve risultare brodosa, cospargendola di abbondante formaggio parmigiano grattato. Solitamente questo piatto viene preparato in quantità sufficiente per bastare due volte e consumato la prima volta in umido mentre la seconda, allungato con brodo, come un'ottima minestra.

Trippa in insalata - Ricetta di trippa dalla Toscana

Mezzo chilo di trippa nella cuffia o nella croce, un ciuffo di prezzemolo, olio extravergine di oliva, due spicchi di aglio, sale e pepe in grani (quattro persone).

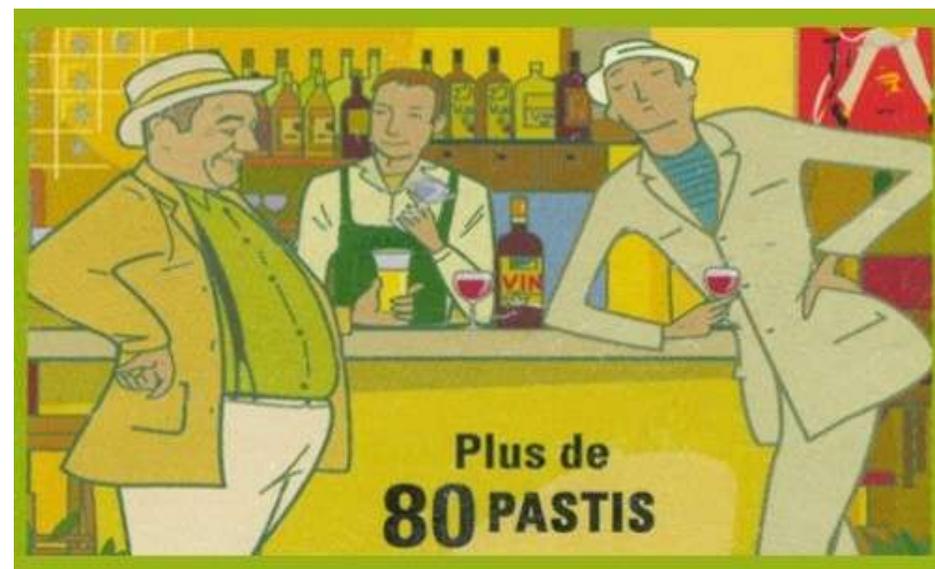
Per preparare questo semplice quanto gustoso antipasto tagliare la trippa lessata a listerelle sottili e quindi condirla con un abbondante trito di aglio e di prezzemolo, con olio d'oliva, sale e pepe macinato fresco. Chi voglia evitare il sapore forte dell'aglio potrà evitare di mettervelo, completando invece questa insalata con succo di limone, sottaceti, prosciutto cotto ed olive nere snocciolate.



Trippa all'antica - Ricetta di trippa dalla Francia

Un chilo di trippa mista, mezzo chilo di pomodori pelati, quattro carote, due cipolle, un bicchiere di vino bianco, un bicchiere di liquore pastis, un peperoncino, olio extravergine di oliva, sale e pepe (quattro persone).

Per la preparazione di questa semplice ricetta di trippa dal retrogusto di anice, si comincia facendo soffriggere per una decina di minuti la trippa, tagliata a tocchetti, in una padella con un filo di olio, aggiungendovi quindi le carote a fettine e le due cipolle grosse a tocchetti, mescolando bene e continuando a rosolare per altri dieci minuti. A questo punto unirvi i pomodori pelati tagliati a dadini, il peperoncino, il vino bianco, il sale ed il pepe, e continuare la cottura a fuoco lentissimo per cinque ore. Un'ora prima di togliere dal fuoco versarvi un bicchiere di pastis (liquore francese all'anice). La trippa all'antica si serve accompagnata da patate lessate.



Tripe with onion sauce - Ricetta di trippa dall'Inghilterra

Un chilo di trippa, mezzo chilo di cipolle bianche, mezzo litro di latte, mezzo etto di burro, venti grammi di farina, una presa di noce moscata, un po' di prezzemolo, sale e pepe (quattro persone).

Un tempo era questa ricetta del Lancashire a rappresentare il piatto forte delle osterie delle Midlands e dell'Inghilterra del nord che ora invece servono pesce fritto e patatine. Vale la pena segnalare, a titolo di curiosità, che questa stessa preparazione, ma con la sostituzione di margarina al posto del burro, veniva raccomandata anche nell'edizione del 1946 della rivista per infermiere "Queen's Nurses' Magazine" come alimento indicato per gli invalidi con il nome di *Fricassee of tripe* (sebbene non si tratti tecnicamente di una fricasea, non essendoci negli ingredienti l'uovo o il limone). Per preparare questo piatto far bollire nel latte la trippa tagliata a listerelle per circa un'ora. Nel frattempo in una padella incorporare la farina al burro fuso e lentamente versarvi il latte di cottura della trippa fino ad ottenere una salsa densa che andrà portata ad ebollizione dopo avervi unito sale, pepe e noce moscata. Aggiungervi quindi la trippa e le cipolle e lasciare insaporire il tutto per qualche minuto. Servire ben calda a tavola cospargendo di prezzemolo tritato ed accompagnando con purè di patate; una combinazione, quella delle cipolle e patate che ritroviamo anche nella simile ricetta inglese della *tripe pie*, la torta salata di trippa.

Tripes à la banane - Ricetta di trippa dalla Guyana Francese

Un chilo di trippa, due pomodori, una cipolla, due limoni, tre banane, due cucchiari di concentrato di pomodoro, un bouquet garni (sacchettino di garza contenente alloro, prezzemolo e sedano), tre spicchi di aglio, alcuni chiodi di garofano, due foglie di alloro, due foglie di bay, un bicchiere di acqua, olio di oliva extravergine, sale, pepe (quattro persone).

Una curiosa ricetta di trippa con le banane viene cucinata nella Guyana Francese, dipartimento d'oltremare nei Caraibi colonizzato dai francesi a partire dal diciassettesimo secolo. In una pentola con acqua ed il succo dei limoni, fare lessare la trippa per circa un'ora e mezza, quindi scolarla, tagliarla a quadratini e metterla da parte. In una padella con l'olio fare soffriggere il "bouquet garni", con aglio, garofano, alloro e bay (il bay, il cui nome botanico è "pimenta racemosa", è una pianta aromatica dei Caraibi, molto simile all'alloro). Appena l'aglio sarà imbiandito, unirvi il concentrato di pomodoro, e continuare a rosolare mescolando bene. A questo punto aggiungere la trippa e lasciarla insaporire per cinque minuti prima di aggiungere le banane sbucciate e tagliate a tocchetti. Diluire con un bicchiere di acqua, aggiustare di sale e di pepe ed, quindi unirvi la trippa. Mescolare bene per cinque minuti e tirare a cottura, a fuoco dolce, per dieci minuti prima di servire a tavola.

