

Trippa Alla Valtellinese

Si lavi e si rilavi abbondantemente la trippa e la si tagli a larghe strisce. Si prepari a parte, per tempo, un buon brodo di carne di manzo ma non troppo grasso. Con la pancetta e una pesata di lardo si fa il soffritto; quando questo ha preso colore si aggiunga la trippa, mescolandola e regolandola con il sale. Cuocere per 15 minuti, girando di tanto in tanto. Si aggiungano poi i fagioli borlotti e subito si copra il tutto con il brodo di manzo caldo. Si faccia cuocere, coperto e piano, per circa due ore. Si serva sui piatti cospargendo di grana grattugiato.

Ingredienti

1000 G Trippa Di Vitello
Fagioli Borlotti
5 Foglie Coste
50 G Lardo
50 G Pancetta
100 G Formaggio Grana
Brodo Di Manzo
Sale

Note

Luogo: Valtellina.