



Svizzera - Trippa in minestra - [Visualizza sul sito di fla80](#)

piatto unico - zuppa - Svizzera

Si calcolano 3 kg. di trippa per 6-7 persone e da 3 a 4 ore di cottura.

Pulire bene la trippa di vitello, raschiata, lavata e scottata nell'acqua bollente per almeno 10 minuti. Levarla dall'acqua e lasciarla sgocciolare. Quando è quasi fredda, tagliarla a pezzetti e metterli in una pentola dove si avrà già fatto rosolare un pezzetto di burro.

Unire 2 o 3 cipolle tagliuzzate, un battuto di lardo e 2 foglie di salvia, una spruzzata di farina bianca, 2 spicchi d'aglio e mezzo bicchiere di vino bianco.

Lasciar consumare per un momento quindi aggiungere la quantità necessaria di acqua e qualche cotenna sbianchita e tagliata a pezzetti.

Lasciare cuocere circa un'ora prima di aggiungervi le verdure, tagliate come per il minestrone: 3 o 4 gambi di sedano, 1 porro, 2 carote, e 4 o 5 patate. Solo mezz'ora prima di servire mettervi 1 o 2 verze tagliate a pezzi.

Verificare il condimento, aggiungere una presa di spezie, un cucchiaino di salsa di pomodoro, un po' di Liebig, qualche dado se necessario e pepe macinato. Sgrassare prima di servire se risultasse troppo unta.

Servire caldissima e a parte portare dell'abbondante parmigiano grattugiato. Ottima anche riscaldata.

Da: "Le ricette della nonna"

La trippa in minestra o busecca à uno dei piatti tradizionali ticinesi.