



Trippa alla piacentina, il rassicurante piatto della tradizione

Uno dei comfort food d'eccellenza della cucina italiana, è una zuppa calda, ricca e saporita. Ecco come prepararla passo a passo e quale vino abbinare.



Ricetta trippa alla piacentina (Foto © Pamela Mussio).

La **trippa alla piacentina** è una pietanza dalle origini antiche di cui si conoscono molte varianti. Con l'aggiunta di pomodoro o in bianco, arricchita con lardo o rosolata nel burro, con fagioli e verdure o semplicemente a base di carne, ogni famiglia ha i propri segreti e la propria ricetta.

La versione che vi proponiamo è ispirata alla [cucina piacentina](#) e prevede di sfumare la trippa con un bel bicchiere di **Ortrugo Doc Colli Piacentini**.

Ricetta trippa alla piacentina: versione con fagioli bianchi

Dosi: 4 persone

Costo: basso

Difficoltà: bassa

Tempo: 15 minuti

Tempo cottura: 3 ore

Piatto vegetariano: no

Piatto vegano: no

Gluten free: si

Abbinamento cibo-vino: [Ortrugo doc Colli Piacentini](#)

Ingredienti

- 1 kg trippa precotta già tagliata
- 120 grammi di fagioli bianchi già cotti e scolati
- 50 grammi di guanciale
- 1 bicchiere di Ortrugo
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiari passata di pomodoro
- alloro, salvia, rosmarino qb
- sale, pepe qb
- [brodo vegetale](#) qb

Preparazione

1. Tritate finemente la cipolla e il sedano, riducete a piccoli cubetti la carota.



Gli ingredienti della nostra ricetta (Foto © Pamela Mussio).

2. Ponete in una padella capiente le verdure, la trippa e circa 1,5 litri di acqua non salata. Unite gli

aromi e fate sobbollire per 5 minuti.



Trippa, verdure e aromi (Foto © Pamela Mussio).

3. Scolate la trippa, tenete da parte il brodo caldo. Tagliate a cubetti il guanciale e a metà l'aglio. Nella stessa pentola in cui avete fatto sobbollire le verdure, fate rosolare il guanciale con l'aglio.



Il guanciale va rosolato con l'aglio (Foto © Pamela Mussio).

4. Unite la trippa e sfumate con il vino bianco. Togliete l'aglio. Fate insaporire per bene e coprite con il brodo caldo tenuto da parte.



La trippa alla piacentina deve bollire almeno 3 ore (Foto © Pamela Mussio).

5. Fate bollire a fiamma bassissima per almeno tre ore. Infine, quando la trippa sarà ben tenera, aggiungete la passata di pomodoro, regolate di sale e pepe a piacere.

6. Unite i fagioli bianchi scolati e terminate la cottura per altri 10 minuti. Servite ben calda.

Consigli

In caso preferiate la trippa intera, allora va sciacquata sotto acqua corrente, sbollentata, tagliata a listarelle e cotta per almeno 4 ore. In ogni caso, riscaldata il giorno successivo, è ancora più buona.

Data di creazione

20/11/2018

Autore

pamela-mussio