

RISOTTO CON TRIPPA DI MAIALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr: 200

Trippa gr: 200

Cipolla gr: 40 - Sedano gr: 15

Timo gr: 5 - Brodo di carne lt. 1

Burro gr: 30

Grana Padano gr: 50

Olio, sale e pepe q.b.

Maggiorana q.b. - Alloro n. 1 foglia

Aglione n. 2 spicchi

Vino bianco n. 2 bicchieri

Olio extravergine d'oliva gr: 60

PROCEDIMENTO

Lavate molto bene la trippa, portatela a bollire per circa 15 minuti, scolatela e risciacquatela, tagliatela a listarelle e poi rifatela bollire con metà carota, cipolla e sedano fino a cottura. Fate soffriggere con olio la rimanente carota, la cipolla e il sedano trita-

ti, aglio e alloro, poi aggiungete la trippa e continuate la cottura. Bagnate con il vino bianco, fate evaporare bene, poi aggiungete il pomodoro e lasciate sul fuoco ancora per 5 minuti, aggiungendo un po' di brodo se necessario.

Dopo aver preparato la trippa, frullatene 3/4 e conservatene una parte per la salsa. Soffriggete nel burro uno spicchio d'aglio con cipolla, sedano tritato, timo e maggiorana. Quando il fondo è ben insaporito aggiungetevi il riso e fatelo tostare. Bagnate un poco alla volta con il brodo, portate a cottura e prima di togliere dal fuoco aggiungete la trippa frullata. Mantecate con il Grana Padano grattugiato.

Imburrate degli stampini, riempiteli con il risotto e premete bene, capovolgeteli nei piatti e servite, guarnendo con la rimanente trippa.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

