



## Minestrone di Trippa

İşkembe Çorbası



1 kg . Trippa di vitello  
15 ? 20 spicchi di aglio  
3 cucchiari olio vegetale  
1 cucchiario di farina  
1,5 cucchiaino di sale  
Aceto  
5 bicchieri d'acqua

- # La trippa si pulisce bene, poi si tagliano piccoline, si mettono nella ciotola a pressione e sopra si aggiunge 5 bicchieri d'acqua , e si chiude il coperchio e dopo aver arrivato per il momento di bollimento , si lascia a bollirsi per 45 ? 50 minuti.
- # Si spegne il fuoco , si raffredda la ciotola e cosi si cerca che olio della trippa si esce in alto e poi questo olio si prende con il cucchiario.
- # Si sbuciano gli agli e si impastano.
- # In una ciotola si mette olio e sopra si aggiungono gli agli e dopo aver girato per qualche volta sopra si mette la farina e si fa girare per qualche volta in piu'.
- # Sopra si fa aggiungere la trippa bollita insieme con l'acqua e si aggiunge la sale e si cucina sul fuoco medio con mescolando per 10- 15 minuti.
- # E si mettono nelle tazze delle minestrone, e sopra dopo aver messo l'aceto si fa a servire.

**Nota:** La minestrone della trippa in generale si vede chiara ma se volendo di far vedersi un po' scuro allora si aggiunge di piu' la farina.