



Minestrone di Trippa

İşkembe Çorbası



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

La trippa si pulisce bene, poi si taglano 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 così si cerca che olio della trippa si esce in alto e poi questo olio si prende con il cucchiaio.

Si sbucano 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 più'.

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 più' la farina.