

TRIPPA ALLA ROMANA

ROMAN TRIPE



Składniki dla 4 osób:

800 gr flaków wołowych
1 łydża selera
2 marchewki
1 cebula
600 gr sosu mięsnego lub sosu pomidorowego
mięta
Owce ser pecorino Romano

Przygotowanie

1. Kupić flaki już gotowane, następnie pociąć na małe kawałki i umieścić go w dużym garnku, w którym były gotowane marchew, seler, cebula.
2. Podczas gotowania flaków, przygotować sos mięsny lub sos pomidorowy.
3. Dusić flaki w sosie mięsnym pół godziny, dodać sól, jeśli to konieczne, a następnie dodać startego sera (Pecorino Romano), dodać świeżo posiekaną miętę i podawać bardzo gorące.

Uwagi

W przeszłości flaki były jedzeniem dla biednych ludzi i zwierząt, dziś delikates. W ubiegłym wieku, flaki były sprzedawane w bocznych uliczkach Rzymu. Dziś trzeba je zamawiać u rzeźnika i zwykle są sprzedawane już gotowane. Typowe rzymskie zdanie brzmi "non c'è trippa per Gatti" (nie ma flaki dla kotów), aby powiedzieć "nie ma nic do wyrzucenia" Nawet najgorszego jedzenia.