

## Zuppa Flaki / Zuppa di trippa di manzo

### Flaki [flaci] soup / Polish beef tripe soup



#### Ingredienti

2 kg di trippa di manzo

8-10 dadi

3 carote

2 ciuffetti di prezzemolo

Mezzo sedano

2 porri

Roux: 50 g di burro, farina di frumento, 1 cucchiaio di cipolla a dadini

condimento: maggiorana, zenzero, noce moscata, pepe bianco, pepe rosso dolce, pimento, alloro, sale

#### Preparazione

1. pulite 2 kg di trippa di manzo, precedentemente sbollentata. Mettete nella pentola, versare acqua e cuocere per 15 minuti.
2. Nella seconda pentola preparare 4 litri di brodo di carne.
3. Dopo quindici minuti di cottura togliere la trippa. Buttare l'acqua di cottura.
4. Mettere la trippa nei 4 di litri di brodo e fate cuocere circa quattro ore, finché non diventa completamente morbida. L'acqua evapora durante la cottura quindi ricordatevi di aggiungerla spesso.
5. Quando la trippa è morbida toglierla dal brodo.
6. Tagliare la trippa in striscioline sottili simili alla pasta.
7. Mettere di nuovo trippa nel brodo e iniziare a scaldare.
8. Lavare le 3 carote, il prezzemolo, il sedano, 2 porri e tagliare tutto in strisce sottili.
9. Mettere le verdure nella padella, aggiungere 1 cucchiaio di burro. Versare un po' di acqua e riempire la padella per circa 3 centimetri dal fondo
10. Chiudere col coperchio, lasciare stufare le verdure, mescolare ogni tanto.

11. Quando le verdure stufate mette l'intero contenuto della padella nella pentola con la trippa . Mescolare bene.
12. Nella stessa padella in cui abbiamo stufato la verdura prepariamo il roux. Mettete 50 g di burro e 3 cucchiaini di cipolla tagliata a dadini nella padella.
13. Quando la cipolla diventa dorata aggiungere 40 g di farina di frumento. Ora, prendete con un mestolo il brodo dalla pentola con la zuppa e versare nel tegame. Mescolate tutto con cura. Lasciar cuocere il roux fino ad ottenere una consistenza uniforme e tutti i grumi sono sciolti.
14. Versare il roux nella pentola e mescolare bene.
15. Ed ora aggiungere: due cucchiaini di maggiorana, un cucchiaino di pepe rosso dolce macinato, mezzo cucchiaino di zenzero macinato, mezzo cucchiaino di pepe bianco macinato e un quarto di cucchiaino di noce moscata grattugiata. Aggiungere inoltre 5-6 grani di pimento e due foglie di alloro.
16. Mescolare e lasciare sul fuoco per 15 minuti.
17. Regolare di sale e lasciare cuocere per altri 15-20 minuti a fuoco basso.

#### **Note**

La zuppa di trippa è un tipico piatto polacco. La zuppa "Flaki" è densa e fatta con trippa di manzo a pezzetti. Da questo deriva il nome "Flaki" che in polacco significa semplicemente "coraggio". Anche se può sembrare un piatto strano è davvero gustosa. Come altre zuppe polacche la zuppa Flaki è piccante e dovrebbe essere mangiata con del pane.