

Soupe de tripes à la milanaise au Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

4 h 30 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 grs [Parmesan](#)
1 kg tripes de veau
30 grs lard gras
30 grs beurre, huile ou saindoux
4 feuilles de sauge
1 oignon
1 carotte
1 pied de céleri
pain
Sel, poivre.

Préparation

Procurez-vous de la tripe blanchie. Lavez-la à l'eau courante, détaillez-la en lanières. Hachez le lard, l'oignon. Taillez la carotte en rouelles. Faites rissoler dans une sauteuse, avec le beurre, l'huile ou le saindoux, l'oignon, le lard, la carotte et la sauge. Ajoutez la tripe, laissez rissoler une dizaine de minutes. Ajoutez assez d'eau pour couvrir environ 1,5 litre. Laissez cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre (3 à 4 heures). Lorsque la tripe est cuite, servez-la en soupière avec du pain de campagne et du parmesan dans un ravier.