



SCRIVETECI Avete delle ricette vostre? Volete sfidare i nostri cuochi. Fatevi avanti cronaca.scandicci@lanazione.net

TUTTI A TAVOLA Grazie ai consigli del cuoco del ristorante «Dino» potrete in meno di un'ora far bella figura con i vostri amici

I piatti di un grande chef con soli 10 euro

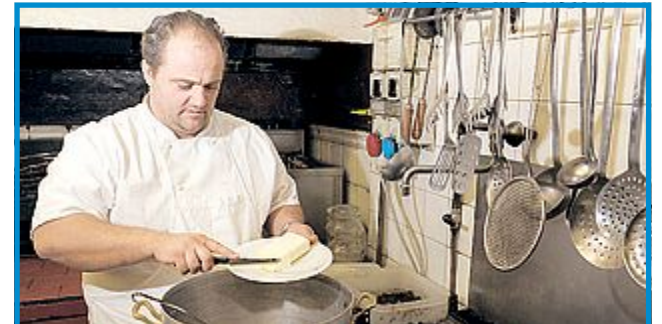
Ecco la trippa alla fiorentina in nove mosse



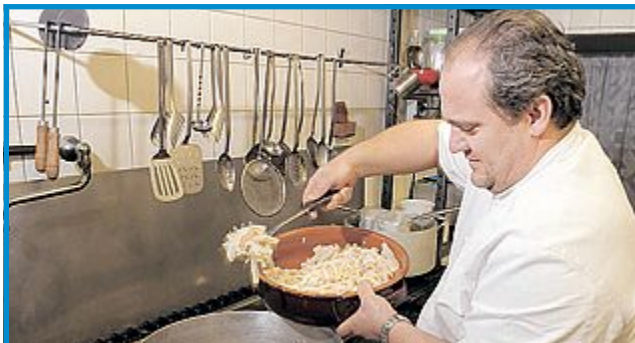
UNO Affettiamo una cipolla rossa il più finemente possibile e prepariamo la trippa tagliata



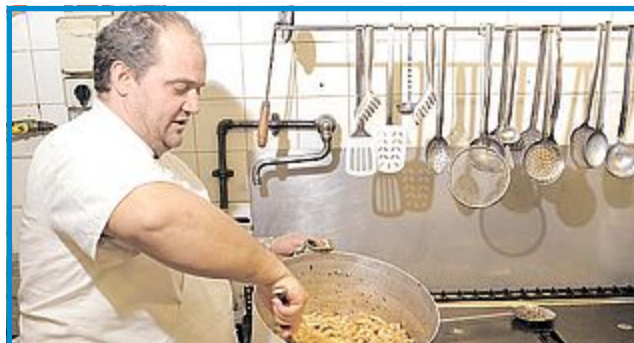
DUE Soffriggiamo, a fuoco lento, la nostra cipolla fino a farla diventare scura



TRE Aggiungiamo il burro a tocchetti e lasciamolo sciogliere



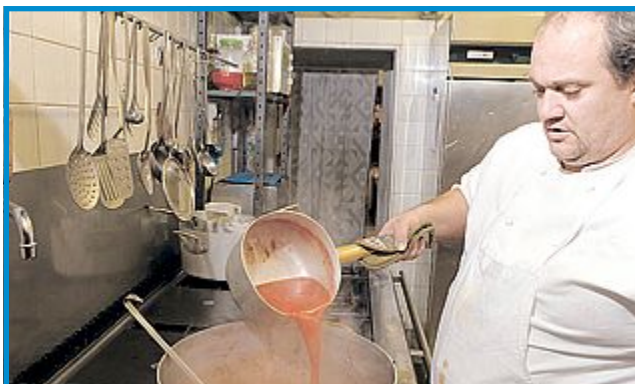
QUATTRO E' la volta della trippa a cui aggiungiamo sale e pepe



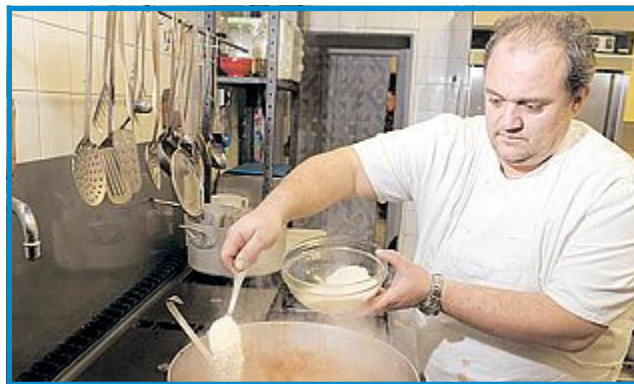
CINQUE Alziamo il fuoco al massimo e cuociamo per 20 minuti, mescolando spesso



SEI Scaldiamo il brodo. Quando è bollente aggiungiamo il doppio concentrato di pomodoro



SETTE Il sughino ottenuto lo versiamo sopra la trippa e cuociamo a fuoco massimo e mescoliamo per 10 minuti



OTTO E' l'ora del formaggio ma anche di abbassare il fuoco al minimo. Continuiamo a mescolare



NOVE Versare nei piatti e portare in tavola con altro formaggio, eventualmente, da spolverare sopra

Mettiamo insieme uno dei piatti più tipici e uno dei ristoranti più antichi dell'area fiorentina, specializzato proprio nel rifare le vecchie ricette. Aggiungiamo la disponibilità dello chef. Ed ecco come fare una «trippa alla fiorentina» a regola d'arte

AI FORNELLI Paolo Raveggi, 42 anni, titolare del ristorante Dino di via S. Colombano. Il locale è uno dei più vecchi esercizi commerciali dell'area fiorentina, la sua nascita risale al 1897, e da allora quattro generazioni di Raveggi si sono succedute alla sua guida. Cominciò il bisnonno Giuseppe, detto Geppe, prima con una bottega dove si vendeva di tutto, compreso il vino fatto con la particolare uva che dà il nome anche al paese. Accanto alla bottega c'era il mulino. Poi toccò a Dino, che cominciò a vendere anche La Nazione e, aggiunse all'attività, uno dei primi posti telefonici pubblici di Scandicci. Ma fu il figlio Giampiero a trasformare la mescita (con accluso qualche tavolino per un pasto frugale) in una vera trattoria di cucina tipicamente fiorentina. Mastroianni, Catherine Deneuve, Roberto Vecchioni, Claudio Baglioni, so-

Trippa alla fiorentina
Preparazione 53 minuti

Ingredienti
1 kg di trippa intera o già tagliata (quella di "vacca" è più gialla ma è più saporita)
1 cipolla rossa
2-3 bicchieri di brodo di carne
100 grammi di burro
150 grammi di parmigiano o grana padano
2 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro sale e pepe q.b.

10 €
Ricette e costi per 5-6 persone

no solo alcuni dei clienti. Dal 2005 la trattoria è diventata anche un mini hotel. Ma, nonostante questo, la vecchia bottega è rimasta ancora in piena attività e un punto di riferimento per il paese. Ora il «mestolo» di comando ce l'ha Paolo (che ha tre figli). E' lui che prepara la «francesina» (lesso rifatto con le cipolle), i roventini, lo stracotto, le reginette sul «lucio» (tacchino), le «porpette» di Carnevale, le minestrine con le cicche (fegatini), il bollito e il baccalà alla fiorentina. E oggi è lui che ci racconterà come i Raveggi preparano da 115 anni la trippa alla fiorentina. Basta anche meno di un'ora e si va in tavola. Procurarsi gli ingredienti, è ovvio, ma con una premessa. La trippa la possiamo acquistare già tagliata o a pezzo unico. In questo caso va tagliata, magari prima dividendola in due parti e poi facendo delle striscioline di un centimetro. Una volta fatto questo si può cominciare.

- 1) Tritare finemente una cipolla rossa.
- 2) Poi farla soffriggere con poco olio a fuoco lento, mescolando spesso per 10-15 minuti. «Io — dice lo chef — non aggiungo né carota né sedano come, invece, qualcuno fa». Quando la cipolla diventa scura (Paolo Raveggi dice «comincia a crocchiare») aggiungere un po' d'acqua per abbassare la temperatura.

- 3) Ora è la volta del burro, tagliato a pezzetti, a finire nel tegame del soffritto. Mescoliamo e lasciamo sciogliere.
- 4) Poi si butta la trippa già tagliata. Aggiungere sale e pepe nero macinato. «Io — aggiunge Paolo — non ci metto la noce moscata, anche se qualcuno lo fa». Cuocere nella sua acqua. Ricordiamoci che la trippa che abbiamo comprato è già stata cotta.
- 5) Mescolare il tutto, spesso, e con il fuoco al massimo, per 20 minuti.
- 6) Mettiamo, su un tegamino a scaldare il brodo. Ma va bene anche dell'acqua. Facciamola bollire o quasi. Prendiamo il doppio concentrato e lo aggiungiamo al brodo o all'acqua bollente. Lo giriamo per un paio di minuti per amalgamarlo meglio.
- 7) Aggiungiamo questo liquido alla trippa, mescolando per 10 minuti, sempre con il fuoco al massimo, in modo che il doppio concentrato perda la sua acidità e non influenzi il gusto della nostra trippa.
- 8) Aggiungiamo il formaggio e abbassiamo il fuoco. Mescoliamo spesso, per 5-6 minuti, in modo che il formaggio non si attacchi.
- 9) La trippa alla fiorentina è pronta. Portarla in tavola insieme ad altro formaggio, eventualmente da spolverare sopra. E...buon appetito.

Luigi Ceccherini