

**LA RICETTA****Ingredienti per 4 persone**

- 4 rosette di pane;
- 600 gr. di lampredotto;
- 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano;
- prezzemolo;
- 2 pomodori;
- olio extra vergine;
- sale e pepe;
- aglio;
- peperoncino;
- 4 carciofi violetti;
- 1 mazzetto di timo.

**Preparazione**

Cominciate mettendo sul fuoco una pentola d'acqua a cui dovete aggiungere la cipolla, il sedano, la carota, i pomodori e il prezzemolo.

Salate quanto basta e portate a ebollizione.

Tuffate il lampredotto e fate cuocere per un paio d'ore in modo che diventi tenero ma che non si spappoli.

Organizzatevi con un tagliere e un buon coltello e tirate su dal brodo un pezzo di lampredotto che andrete a tagliare a striscioline fini.

Aprite a metà il panino e intingetelo nel brodo di cottura, quindi, riempitelo con il lampredotto tagliato.

I trippai tengono sempre pronti sale, pepe, un olio piccante e una salsa verde che possono, a seconda del gusto personale, completare l'opera.

Ma quei carciofi che vi ho fatto comprare a che servono?

Se avanza un poco di lampredotto potete inventare anche una deliziosa "zuppa di lampredotto con carciofi al timo e croste di pane toscano".

Procediamo. Pulire i carciofi tagliandoli a spicchi. Sbollentarli nel brodo di cottura per 10 minuti.

In un tegame si fa imbiondire 1 spicchio d'aglio in 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva e si uniscono i carciofi sbollentati sfumando poi con 1/2 bicchiere di vino bianco e unendo 3 rametti di timo.

Il lampredotto deve essere tagliato più grossolanamente rispetto al panino.

Sale, pepe. Lasciate insaporire per 10 minuti.

Nel frattempo tagliate 2 fette di pane toscano molto fini per andarle poi a sistemare su una teglia da forno. Ungetele con un filo d'olio extra vergine d'oliva e infornatele a 150° fino a che non dorano.

Sistemate la zuppa in un piatto fondo con le croste di pane adagate sopra.

Se riuscite a non svenire per il profumo gustate anche questo piatto magari seguendo i consigli della mia amica sommelier Evelina.

Buon appetito!

**Il consiglio di Evelina Nappini**

Visto che qui si parla di tradizione al suo massimo, sia come materia prima che come preparazione, direi (sembra quasi scontato) che il matrimonio perfetto lo si trovi con un Chianti Classico... "la su morte", come direbbero a Firenze!

Vi consiglio un Le Corti Chianti Classico 2006 della Fattoria Le Corti di San Casciano in Val di Pesa (FI), di proprietà della famiglia Corsini.

Il vino presenta una buona freschezza, non eccessivamente alcolico ma un buon corpo. Profumi di ciliegia, prugna, con note floreali molto eleganti.

Se proprio vogliamo esagerare, vi consiglio un filo d'olio a crudo al momento del servizio sulla zuppa preparata da Raffaele.

La Fattoria Le Corti propone due versioni di olio, un extra vergine e un Dop biologico, entrambi molto fini, con profumi intensi e un gusto pieno e leggermente piccante!



[www.principecorsini.com](http://www.principecorsini.com)