



Trippa in insalata - [Visualizza sul sito di Luisa](#)

trippa - aromi - olio d'oliva

al sito [Cucina e ricette](#)

Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone:

500 gr. di trippa lessata

1 mazzetto di prezzemolo

2 spicchi d'aglio

Olio extravergine di oliva toscano

Sale

Pepe nero in grani

Dopo avere lessato la trippa che avrete pulito e scelto con cura, tagliatela a striscioline molto sottili in diagonale così da poterle tagliare un po' più lunghe.

Quando avrete terminato quest'operazione potrete condirla con un trito molto fine di aglio, prezzemolo e aggiustando di sale e pepe a proprio gradimento. Abbondate con l'olio toscano per consacrare il piatto al vostro palato!

Un consiglio... essendo un piatto abbastanza saporito, data la presenza dell'aglio, potrete alleggerirlo con della scorza di limone tagliata a pezzettini piccolissimi oppure aggiungendo un pizzico di dragoncello! Se poi amate le variazioni, allora aggiungete olive nere tritate, qualche sottaceto e del prosciutto cotto.

Rosaria:

Io la sciacquo e la faccio ricuocere con un mazzetto di odori, poi la condisco con tutto ciò che hai detto, ma anche qualche sottaceto. A volte copro il tutto con la gelatina, ottenuta sciogliendo l'apposito preparato.