

SECONDI PIATTI

Insalata di trippa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TRIPPA nella croce e nella cuffia - 800 gr

POMODORI 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 gr

LIMONE solo succo - 1

CIPOLLE 1

SEDANO 2 coste

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BASILICO 1 ciuffo

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la cipolla a bagno in acqua fredda per toglierle un po' il sapore forte e tagliatela a fettine fini.

Fate i pomodori a dadini, pulite le carote e le costole di sedano e tagliatele in piccole listarelle. Fate un trito con il basilico e il prezzemolo. Preparate la vinagrette mettendo il sale in una ciotolina, aggiungete un cucchiaino di acqua calda e sbattete bene finché il sale si è sciolto, aggiungete il succo del limone e l'olio e mescolate con cura.

Mettete la trippa e gli ingredienti che avete preparato in una ciotola di servizio, condite con la vinagrette e servitela cosparsa di scaglie di parmigiano.