

SECONDI PIATTI

Trippa al burro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 70 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
BURRO 100 gr
LIMONE succo - 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
FARINA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lessate la trippa per un'ora, tagliatela a listarelle, infarinatela, salatela e pepatela adeguatamente.



2 In una padella insaporite la trippa con il burro fuso per 5 minuti a fiamma dolce.



3 Aggiungete un cucchiaio di succo di limone e lasciate insaporire la trippa per altri 5 minuti a fiamma dolce.

Servite in tavola la trippa calda con il restante succo di limone e il prezzemolo tritato.