

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di trippa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di trippa di vitello
capperi dissalati
olive farcite
carciofini
1 gambo di sedano
1 foglia d'alloro
1 cipolla
olio
limone
prezzemolo tritato finemente
sale
pepe nero
fette di pane casereccio.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bollire una bella pentola d'acqua con una foglia d'alloro, un gambuccio di sedano e una cipolla tagliata in 4 e salate.



- 2 Quando l'acqua bolle calare la trippa, incoperchiare e far riprendere il bollore.





- 3 Far cuocere per 40-45 minuti e, se usate tagli misti, controllare con la forchetta perchè non si ammorbidiscano tutti nello stesso tempo e dovranno mantenere una certa consistenza sotto i denti.



- 4 Tagliarla a listarelle e unire i capperi dissalati, le olive farcite ed i carciofini.



5 Preparare un'emulsione d'olio, limone, prezzemolo tritato fine, sale e pepe nero.



6 Condire e lasciare insaporire per alcune ore in frigo.



7 Servire fresca con fette di pane casareccio.



NOTE

Vino consigliato: un rosso giovane fresco e tannico, per esempio un Nerello Mascalese.