

SECONDI PIATTI

Trippa alla canadese

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Canada

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
LATTE INTERO 1 bicchiere
CIPOLLE BIANCHE 1
BURRO 30 gr
SALE
PEPE NERO IN GRANI

La trippa alla canadese è un piatto particolarmente cremoso.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate la trippa per 2 ore in acqua, quindi tagliatela a cubetti. Una volta cotta insaporitela in un tegame con il latte, la cipolla affettata, il sale e il pepe e lasciatela cuocere fino a che il latte non si sia addensato.



2 Servite bollente condita con fiocchetti di burro.