

SECONDI PIATTI

Trippa di maiale, peperoncino, aglio, semi di finocchio, sale

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



PREPARAZIONE

1 Pulire per bene la trippa, tagliarla a strisciole della larghezza di circa 3 cm e della lunghezza di circa 20/25 cm; condirla con sale, abbondante peperoncino, aglio tritata e semi di finocchio.

Sospendere le strisciole ad una canna appesa al soffitto e lasciare seccare. Si consumano secche, passate sulla brace; diventano gustosamente croccanti.