

SECONDI PIATTI

Trippa di manzo fritta

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1/2 kg di trippa di manzo
- 4 tazze d'acqua
- 1 spicchio d'aglio affettato
- 1/2 cucchiaino di coriandolo
- 1/2 cucchiaino di sale
- salsa di soia dolce
- 1/4 tazza di olio d'arachidi o di mais

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene la trippa, quindi cuocetela in acqua per circa 1 ora o fino a che diventi morbida. Tagliatela in quadratini da 4cm e mettete da parte.
Macinate l'aglio, il coriandolo e il sale creando una pasta. Miscelate la pasta con i quadretti di trippa e lasciate riposare per 30 minuti. Scaldate l'olio in un wok o nella padella e soffriggetevi la trippa a fuoco medio per circa 10 minuti o fino a che la trippa prenda colore e un po' croccante. Versate un po' di salsa di soia dolce.
E' meglio servirla a calda o a temperatura ambiente come accompagnamento ad altri

piatti.