

SECONDI PIATTI

Trippa fredda ligure

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Semplice e deliziosa, la trippa fredda ligure è un piatto delizioso della tradizione, di origine contadina ma decisamente ricco di gusto e sapore. Questa versione molto semplice esalta questo ingrediente e lo rende un grande protagonista a tavola. Un tempo la trippa e il 5 quarto erano considerati ingredienti di scarto e per questo poveri, oggi, invece si sta avendo una grande rivalutazione e sta riscuotendo un grande successo anche nei ristoranti. Provate questa ricetta dal risultato eccezionale e vedrete che buona! La amate in maniera particolare? Provate allora la ricetta per farla alla [fiorentina](#), davvero ottima!

INGREDIENTI

TRIPPA 500 gr
CIPOLLE BIANCHE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiari da
tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
MENTA 1 rametto
MAGGIORANA 1 rametto
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la trippa a listarelle dopo averla sbollentata per qualche minuto. Disponetela su di un piatto e conditela bene con olio, aceto, sale, pepe, menta, maggiorana e con un trito di cipolla e prezzemolo.



- 2 Lasciatela poi in frigorifero per almeno due ore prima di servirla in tavola.