

SECONDI PIATTI

Trippa fritta alla casalinga

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

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



INGREDIENTI

1 kg di trippa

4 cipolle 200 gr di burro

PREPARAZIONE

1 Mettete in una pentola acqua, un po' di aceto una cipolla e sale, immergete la trippa e fate cuocere, scolate la trippa quando è quasi cotta, buttatela in acqua fredda e tagliatela a striscioline.

Prendete 4 cipolle affettatele e friggetele con il burro, aggiungete la trippa e fategli prendere un bel color biondo, aggiustate di sale e pepe, se volete spremete sopra un limone e servite calde.