

CONTORNI

Insalata di trippa

Difficoltà 

Preparazione  15 min

Ingredienti (per 4 persone)

Trippa già lessata
800 gr

Fagiolini cannellini già cotti
200 gr

Carote
2

Sedano
2 coste

Cipollotti
2

Pecorino Toscano DOP Cademartori
100 gr

Limone
1

Prezzemolo
1 ciuffo

Olio extravergine d'oliva
Q.b.

Sale e pepe
Q.b.

Descrizione

L'insalata di trippa è un piatto tipico della tradizione gastronomica toscana, caratterizzato da note di gusto fresche e saporite, perfette per l'estate.

Si tratta di una versione fredda della popolare trippa fiorentina preparata nei mesi invernali: è realizzata con fagioli cannellini, un trito di cipolla, carota, sedano e, ovviamente, Pecorino Toscano DOP Cademartori a scaglie.

Non perdetevi questa curiosa variante e riscoprite la ricetta di una pietanza antica e appetitosa.

Per realizzare l'insalata di trippa, innanzitutto mondate i cipollotti, le carote e le coste di sedano e riduceteli a dadini, trasferendo poi il tutto in una ciotola capiente.

Tagliate a strisce la trippa già cotta e unitela al trito insieme ai fagioli cannellini, quindi mescolate e condite gli ingredienti con succo di limone, olio, sale e pepe. Infine, guarnite l'insalata con del prezzemolo tritato e delle scaglie di Pecorino Toscano DOP Cademartori e servite.