

SECONDI PIATTI

# Trippa con fagioli di Rosalba

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

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



Trippa con fagioli di Rosalba, un piatto semplice e delizioso proprio che risulta essere molto gradito a tutti. Rosalba ovviamente è una signora simpaticissima che ne sa parecchio in cucina e che molto gentilmente ha voluto lasciarci questa ricetta. La sua versione è molto saporita e decisamente semplice da fare. Se amate il così detto quinto quarto questa ricetta non dovete assolutamente perderla perché vi stupirà di certo e se lo amate in modo particolare, provate anche questa in versione [fiorentina](#)! Ringraziamo, quindi, Rosalba per l'ottima ricetta e vi lasciamo alla visione di questo video per poterla rifare a casa uguale, uguale!

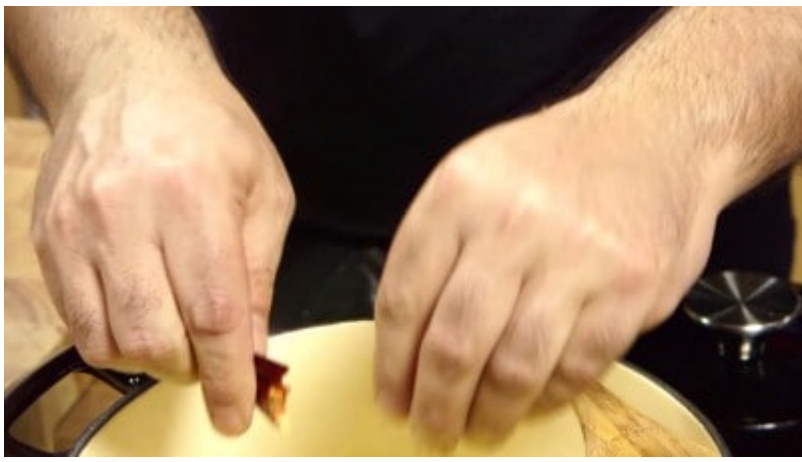
## INGREDIENTI

TRIPPA 800 gr  
CIPOLLE 1  
MENTA o mentuccia - 10 foglie  
PANCETTA 100 gr  
FAGIOLI già cotti - 400 gr  
POMODORI PELATI 500 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Versate un giro abbondante d'olio in una casseruola, aggiungete la cipolla tritata e fate soffriggere. Aggiungete anche il peperoncino diviso a metà, 5 foglie di menta e continuate a soffriggere.





**2** Aggiungete, quindi, anche la pancetta tagliata a dadini e mescolate; lasciate che la pancetta si rosoli.





**3** E' il momento di unire anche la trippa che dovrà insaporirsi per qualche minuto.



**4** Nel frattempo frullate i pomodori pelati e uniteli in pentola insieme ai fagioli già cotti; mescolate bene e salate e pepate il tutto.





5 Lasciate cuocere a pentola semi-coperta per circa 30 minuti o fino a che la salsa non risulti

leggermente addensata.



**6** Al termine della cottura, unite altre 5 foglie di menta, mescolate e servite.



