

SECONDI PIATTI

# Trippa alla milanese con i fagioli di Spagna

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

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



## INGREDIENTI

TRIPPA DI MANZO 1 kg  
POMODORI 400 gr  
FAGIOLI DI SPAGNA 100 gr  
BURRO 50 gr  
PANCETTA (TESA) 50 gr  
SCALOGNO 1  
SEDANO ½ coste  
CAROTE ½  
CIPOLLE ½  
SALVIA 2 foglie  
PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaino da tavola  
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere  
BRODO DI CARNE 10 cl  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Lessate i fagioli in acqua fredda, dopo averli lasciati a mollo nell'acqua il giorno prima. In un tegame fate rosolare con il burro il sedano, la carota e la cipolla, dopo averli tagliati a fettine, la salvia e la pancetta, tagliata a listarelle.



- 2 Quando il soffritto risulta dorato, aggiungete la trippa, tagliata a listarelle sottili e fate insaporire bene.



- 3 Unite i pomodori tagliati a pezzi ed il bicchiere di vino.



- 4 Lasciate cuocere per 2 ore, a fiamma dolce aggiungendo di tanto in tanto il brodo di carne, per non far asciugare troppo la trippa e, a fine cottura, salate e pepate in giusta dose. A questo punto aggiungete i fagioli Spagna, ben scolati.



**5** Lasciate insaporire per altri 5 minuti a fiamma dolce e servite immediatamente in tavola con abbondante parmigiano grattugiato.