

SECONDI PIATTI

# Trippa piacentina

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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

---



## INGREDIENTI

TRIPPA DI MANZO 1 kg  
FAGIOLI DI SPAGNA 250 gr  
LARDO DI MAIALE 100 gr  
BURRO 1 cucchiaio da tè  
SALSA DI POMODORO PRONTA 2  
cucchiari da tavola  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
ALLORO 1 foglia  
SALVIA 2 foglie  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
SEDANO 2 coste  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete i fagioli in acqua per una notte, il giorno dopo lessateli in abbondante acqua. Fate soffriggere la trippa con un pochino di burro e le verdure indicate.



- 2 Aggiungete, quindi, la salsa di pomodoro ed il brodo, quindi regolate di sale e di pepe.





3 A cottura ultimata aggiungete i fagioli, mescolate bene e servite caldo.