

SECONDI PIATTI

Trippa con fagioli di Rosalba

di: *Cookaround*

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!

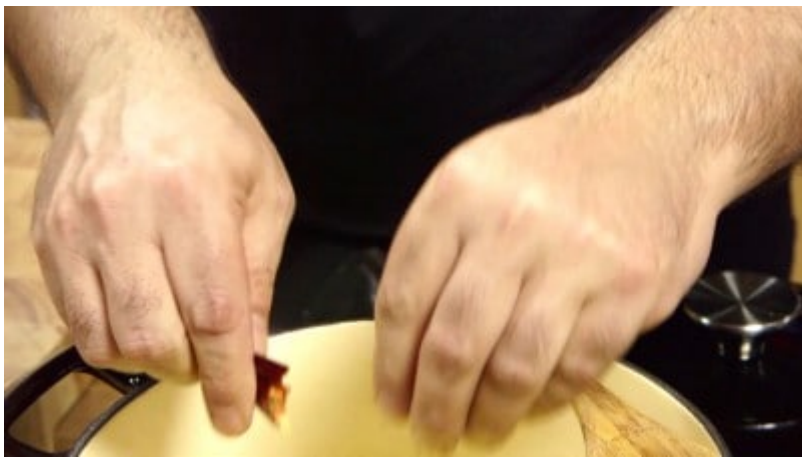
INGREDIENTI

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.



