

PRIMI PIATTI

Gnocchi con trippa e fagioli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Gli gnocchi con trippa e fagioli sono un inno alla cucina rustica, quella contadina che si ripropone generazione dopo generazione senza mai perdere un colpo! Da servirsi fumanti, in piccole porzioni perchè la loro generosità sta tutta in punta di forchetta!

SALE

PEPE NERO

PER IL SUGO

FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e fatevi lessare le patate.

Le patate saranno pronte quando pungendole con una forchetta questa entrerà senza sforzo.

A questo punto schiacciatele facendole ricadere su di una spianatoia; non vi preoccupate della buccia, rimarrà incastrata nello schiacciapate.



- 2 Distribuite le patate a fontana, versate il tuorlo d'uovo nel cratere centrale e iniziate ad impastare, quindi aggiungete poca farina per volta e continuate a lavorare con le mani fino ad ottenere un composto morbido ma modellabile.



- 3 Ora prelevate delle porzioni d'impasto e formate dei lunghi cilindri del diametro pari a quello che vorrete conferire agli gnocchi.



- 4 Tagliate i cilindri a pezzetti per formare gli gnocchi che righerete con uno riga-gnocchi, una forchetta o una grattugia.



- 5 Trasferite gli gnocchi preparati in un piatto con della farina.

A questo punto prendete una padella e aggiungete la trippa alla fiorentina e lasciatela riscaldare.



6 Aggiungete i fagioli cannellini già lessati alla trippa nella padella e mescolate.



7 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portatela ad ebollizione. Quando l'acqua bolle, salatela e tuffateci gli gnocchi che dovranno cuocere fino a che non saliranno in superficie.

Insaporite il sugo di trippa alla fiorentina con del peperoncino se lo gradite.



- 8 Prelevate gli gnocchi dall'acqua di cottura con una schiumarola e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo per condirli saltandoli velocemente.



- 9 Ultimate con una generosa manciata di parmigiano grattugiato.



- 10 Servite gli gnocchi con la trippa aggiungendo dell'altro parmigiano a piacere.

