

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con trippa e fagioli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un piatto semplice da preparare soprattutto se partite da gnocchi già pronti, trippa e fagioli già lessati. Sostanzioso e saporito, un piatto da provare.

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 400 gr
TRIPPA lessata - 200 gr
FAGIOLI CANNELLINI lessati - 200 gr
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da tavola
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1

PREPARAZIONE

- 1 In una padella rosolate l'aglio in olio e quando prende un colore dorato aggiungete la trippa e il cucchiaio di passata, quindi aggiustate di sale.



- 2 Lasciate insaporire per 5 minuti a fiamma vivace, aggiungete i fagioli cannellini con un goccio della loro acqua di cottura.

Nel frattempo lessate gli gnocchi, scolateli e conditeli con la salsa preparata precedentemente.



- 3 Servite gli gnocchi con una spolverata di pepe macinato fresco.