

SECONDI PIATTI

Trippa alla milanese con i fagioli di Spagna

di: *Cookaround*

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 cucchiaio 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.