

SECONDI PIATTI

Trippa e fagioli alla contadina

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **75 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Trippa e fagioli alla contadina di nome e di fatto, si tratta di un piatto assolutamente corroborante soprattutto adatto per giornate dall'intenso lavoro fisico, proprio come quello dei contadini di una volta oppure ideale quando la temperatura esterna comincia a calare e si ha la necessità di preparare qualcosa che riscaldi. Come tutti i piatti della tradizione il trucco per la buona riuscita sta nella pazienza che dovrete utilizzare per la sua cottura: più cuoce e più la trippa e i fagioli s'insaporiranno a vicenda. Una ricetta da provare assolutamente e se amate questo ingrediente oramai nobile, vi

invitiamo a realizzare anche la ricetta della [trippa alla fiorentina](#): eccellente piatto!

INGREDIENTI

TRIPPA precotta - 1 kg

FAGIOLI CANNELLINI 300 gr

POMODORI PELATI IN SCATOLA 500 gr

CIPOLLE 1

CAROTE 2

SEDANO costa - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della trippa e fagioli alla contadina, prendete una casseruola dai bordi alti, versatevi un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e aggiungete un trito grossolano di cipolla, carota e sedano e uno spicchio d'aglio intero; rosolate il tutto.



2 Aggiungete il peperoncino, mescolate e lasciate rosolare bene.



- 3 Quando il trito è ben rosolato, aggiungete la trippa tagliata a strisciole e lasciate rosolare.



- 4 Aggiungete, ora, i pomodori pelati frullati e del brodo vegetale e del sale qualora il brodo vegetale non fosse già salata.

Lasciate cuocere la trippa a fiamma bassa e a casseruola coperta per almeno 35 minuti.



5 A questo punto, assaggiate e se necessario aggiungete il sale.

Completate la preparazione aggiungendo i fagioli già cotti, mescolate bene, insaporite con un pizzico di pepe e proseguite la cottura sempre a fuoco basso per altri 30 minuti.



6 Servite la trippa con fagioli con una spolverata di pepe.



CONSIGLIO