

SECONDI PIATTI

Trippa in zimino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

TRIPPA nella croce - 400 gr
TRIPPA nel lampredotto - 400 gr
BIETOLE 400 gr
POMODORO PELATO 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINI PICCANTI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lessate la bietola, strizzatela, tagliatela grossolanamente e fatela insaporire in padella con aglio e olio.



- 2 A parte, in una pentola, fate rosolare nell'olio un trito d'aglio, peperoncino e prezzemolo. Prima che l'aglio prenda colore, unite i due tipi di trippa tagliati a listarelle di circa un centimetro e lasciate insaporire per qualche minuto, prima di unire il pomodoro, sale e pepe.





3 Lasciate cuocere il tutto per circa 1/2 ora e poi aggiungete la bietola, mescolate e tenete sul fuoco per altri 10 minuti.



4 La trippa va servita non troppo bollente e condita con pepe macinato fresco.