

SECONDI PIATTI

Trippa piacentina

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

TRIPPA DI MANZO 1 kg
FAGIOLI DI SPAGNA 250 gr
LARDO DI MAIALE 100 gr
BURRO 1 cucchiaio da tè
SALSA DI POMODORO PRONTA 2
cucchiai da tavola
VINO BIANCO 1 bicchiere
ALLORO 1 foglia
SALVIA 2 foglie
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 2 coste
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i fagioli in acqua per una notte, il giorno dopo lessateli in abbondante acqua. Fate soffriggere la trippa con un pochino di burro e le verdure indicate.



- 2 Aggiungete, quindi, la salsa di pomodoro ed il brodo, quindi regolate di sale e di pepe.





3 A cottura ultimata aggiungete i fagioli, mescolate bene e servite caldo.