

SECONDI PIATTI

Trippa rifatta con funghi e uova

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

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



Trippa rifatta con funghi e uova

INGREDIENTI

TRIPPA 1 kg
FUNGHI 100 gr
FAGIOLI DI SPAGNA bianchi - 50 gr
BIETOLE 50 gr
ZUCCHINE 50 gr
UOVA SODE 4
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete in una pentola dell'olio, le verdure, secondo la stagione e rosolarle.

Aggiungete la trippa ed amalgamatela agli altri ingredienti, aggiungete poco brodo.



- 2 Insaporite la trippa con il sale e il pepe, unitevi i funghi, le uova sode a pezzetti e fate prendere bollore.



3 Non appena prende bollore, togliete dal fuoco e servite spolverando di parmigiano reggiano.