

### Trippa con fagioli e patate

Autore: lucy



Questo è un piatto tipicamente invernale che io adoro!

#### Ingredienti

1	kg	Trippa
2		patate
1		barattolo di fagioli borlotti
500	ml	passata di pomodoro
1		spicchio di aglio
-		sale
-		pepe
-		peperoncino (a piacere)
-		olio extra vergine di oliva
-		prezzemolo

#### Preparazione

Solitamente acquisto la trippa già pulita dal mio macellaio di fiducia, la lascio a bagno per un pò in acqua e aceto bianco e poi la lavo abbondantemente sotto l'acqua corrente, la faccio scolare in un colapasta e la taglio a listarelle.





dopo qualche minuto aggiunge la passata di pomodoro



e faccio cuocere per circa cinque minuti.





Aggiungo le patate tagliate a pezzi, regolo di sale.



e dopo una decina di minuti verso nel tegame i fagioli sgocciolati.



Quando il sugo si sarà ristretto spengo il fuoco, aggiungo il pepe e una spolverata di prezzemolo tritato.



Quando il sugo si sarà ristretto spengo il fuoco, aggiungo il pepe e una spolverata di prezzemolo tritato.





Sanità calda



Note



## Trippa con fagioli e patate

<http://planetlucy.it/>

<b>Tempo di preparazione</b>	45 min	<b>Difficoltà</b>	Normale
<b>Porzioni</b>	4 porzioni	<b>Spesa</b>	
<b>Nazione/Regione</b>	Italy	<b>Costo per porzione</b>	
<b>Vegetariana</b>	No	<b>Dietetica</b>	No
<b>Senza glutine</b>	No	<b>Unità di pane</b>	