

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/>

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