



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Trippa piacentina



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

3 ore + 1 notte per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 600 gr di trippa
- 200 gr di fagioli bianchi
- 60 gr di pancetta
- burro
- salsa di pomodoro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- brodo
- salvia
- alloro
- sale
- pepe

Preparazione Trippa piacentina

Passo 1.

Mettete in ammollo i fagioli e lasciateli per una notte, quindi fateli cuocere in acqua salata.

Passo 2.

Tritate le verdure e fatele imbiondire nel burro, quindi aggiungete la trippa, due cucchiari di salsa di pomodoro ed un po' di brodo.

Passo 3.

Salate e pepate a piacere e proseguite la cottura.

Passo 4.

A fine cottura aggiungete i fagioli.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)