



Trippa con borlotti e olive nere - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

carota - cipolla - fagioli

Trippa con borlotti e olive nere

ingredienti per 4 persone:

400 gr di trippa già pulita  
200 gr di fagioli borlotti già cotti (vanno bene anche quelli in scatola)  
4 carote  
1 cipolla  
3 coste di sedano  
1/4 di lt di brodo di dado  
100 gr di olive nere denocciolate  
100 gr margarina  
1 bicchiere di vino bianco secco  
sale, pepe

Affettare a rondelle le carote ed il sedano e far rosolare nelle Pap, insieme alla cipolla tritata e alla margarina.

Aggiungere la trippa tagliata a listarelle, rosolare per bene e bagnare col vino.

Lasciar evaporare a fiamma viva, aggiungere il brodo caldo, i fagioli e le olive, aggiustare di sale e pepe, quindi chiudere il coperchio della pap.

Abbassare la fiamma e cuocere dal fischio per 30 minuti.

Servire caldo, col sughetto da pucciare con del buon pane casareccio.

