

## TRIPPE con PATATE e FAGIOLI

### INGREDIENTI:

Trippe  
prezzemolo  
salsiccia  
aglio  
peperoncino  
patate  
fagioli  
olio  
sale  
vino bianco

### PREPARAZIONE

Far bollire le trippe per 2 ore a fuoco lento (ideale la stufa a legna). Togliere dal fuoco, far raffreddare e tagliare finemente. Tritare i gusti e far soffriggere in abbondante olio di oliva, aggiungere le trippe e far rosolare con il vino bianco e lasciar consumare.

Tagliare le patate a dadini, aggiungerle alla trippa e ai fagioli (precedentemente lessati). Far cuocere aggiungendo acqua calda. Tempo di cottura: 1 ora (regolarsi con la cottura delle patate)