SECONDI DI CARNE

Trippa alla lombarda

Tradizione: Lombardia

DOSI	PREPARAZIONE	COTTURA
4 persone	**15 min**	**2 h**

Ingredienti per 4 persone

Trippa di vitello lessata	**600 g**
Verza	**400 g**
Fagioli di Spagna secchi	**250 g**
Cipolla	**1**
Lardo	**poco**
Dadi per brodo	**2**
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

1. Lavate bene e tagliate a listarelle sottili la trippa, lavate e tagliate a striscioline anche la verza, poi mettete tutto in una pentola a freddo.
2. Unite due litri di acqua, i dadi, la cipolla tritata, il lardo pure tritalo (circa 30 g), i fagioli, precedentemente ammollati se secchi, poco olio, e iniziate la cottura a fiamma molto bassa, mescolando di tanto in tanto.
3. La minestra dovrà sobbollire per il tempo indicato: potrete abbreviare i tempi di cottura usando la pentola a pressione, ideale per queste preparazioni.
4. Regolate in cottura di sale e pepe. Quando la minestra sarà ben densa e il tempo sarà trascorso, spegnete e servite; il formaggio grattugiato è facoltativo.
5. Si tratta di uno squisito piatto unico, assai sostanzioso. Potrete comunque decidere se realizzarlo più o meno brodoso.
6. Se il brodo, a vostro avviso fosse troppo, fate bollire più vivacemente negli ultimi 15 minuti in modo da ridurlo, addensando così la preparazione.