
Trippa con fagiolane e pomodoro

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un ottimo piatto della cucina tradizionale ligure, buono anche fresco. Dal blog [La piccola casa](#)

Quello di oggi è piatto tipico della cucina ligure, le trippe con le fagiolane, è così tipico che il trippaio, oltre le trippe vende anche le fagiolane lessate. Purtroppo i trippai, come altri negozi tipici, anche da Genova stan sparendo, ma qualcuno ancora resiste e così ogni volta che riesco ci passo e scelgo le trippe per la ricetta che voglio preparare. Questa volta ho optato per un po' di classica centopelli e un po' di gentile che rimane un po' più croccante, logicamente ho preso anche un po' di fagiolane. Ho poi scelto di non cuocere troppo le trippe, in realtà son già cotte, e nelle ricette più tradizionali si fan cuocere un po' troppo sino a renderle mollicce, 20-30 minuti son più che sufficienti e le trippe mantengono una deliziosa consistenza.

Ecco quindi come preparare questo semplice ma davvero gustoso piatto tipico della cucina tradizionale genovese:

Ingredienti per due persone

400 grammi di trippe miste (centopelli, gentile)

200 grammi di fagiolane lessate

200 grammi di pelati

una carota

una piccola cipolla

uno spicchio d'aglio

prezzemolo tritato

vino bianco secco

olio extravergine di oliva

brodo di verdure

sale e pepe

Pelare la carota, sbucciare la cipolla quindi fare andare con fiamma bassa in un casseruola capiente con uno spicchio d'aglio e qualche cucchiaino di olio extravergine. Quando prendono colore, aggiungere le trippe, bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e far sfumare. Tagliare a pezzetti i pomodori pelati aggiungerli alle trippe, bagnare con poco brodo di verdure, quindi far andare per 15 minuti, aggiungere le fagiolane lessate, aggiustare di sale e pepe, far cuocere per altri 5-10 minuti, aggiungere un po' di prezzemolo tritato fresco, mescolare bene, quindi servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)