# TRIPPA IN UMIDO COI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg. di trippa,
- 2 carote,
- una cipolla,
- un gambo di sedano,
- 20 gr. di burro
- 300 gr. di pomodori
- un dado di manzo
- una scatola di fagioloni di Spagna,
- un mazzetto di prezzemolo,
- un chiodo di garofano,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lavate a lungo la trippa in acqua corrente, tagliatela a listarelle e scottatela per dieci minuti in acqua leggermente salata e aromatizzata con mezza cipolla steccata con il chiodo di garofano.
Scolate la trippa eliminando l'acqua.
Tagliate la rimanente cipolla, le carote e il sedano a listarelle, o tritateli.
Mettete al fuoco una casseruola con il burro e qualche cucchiaiata di olio, aggiungetevi le verdure e fatele appassire, unite anche la trippa, salate, pepate, rimescolate e aggiungete i pomodori precedentemente scottati in acqua in ebollizione, pelati e passati al setaccio.
Coperchiate e fate cuocere per un'oretta.
Durante la cottura aggiungete, di tanto in tanto, un po' di acqua nella quale avrete fatto sciogliere il dado.
A metà cottura unite anche i fagioloni, mescolando di tanto in tanto.
Spolverizzate la trippa, prima di toglierla dal fuoco, con il prezzemolo.
Servitela subito in tavola avendo l'avvertenza di scaldare i piatti dei commensali nello scaldavivande, se volete che si mantenga calda.