TRIPPA IN BIANCO CON FAGIOLI E PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. di trippa,
- 400g. di fagioli,
- pecorino romano,
- sale,
- olio,
- peperoncino,
- vino,
- menta fresca.

Cuocere in acqua per molto tempo la trippa, ripassarla quindi in un tegame con olio, aglio, peperoncino, sale e vino. Aggiungere poi i fagioli già cotti a parte. Togliete dal fuoco e disporvi sopra delle scaglie di pecorino e foglioline di menta.