

TRIPPA ALLA TOSCANA

Ingredienti:

- 500g di trippa di vitello,
- un mazzetto odoroso,
- olio,
- burro,
- 300g. di fagiolo bianco lessato,
- 2 cucchiaini di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco,
- brodo.

Tagliate a striscette sottili la trippa lavate bene. Fate rosolare in casseruola un trito di odori in metà olio e metà burro e aggiungetevi la trippa, sale, pepe e il vino. Tirate la cottura aggiungendo brodo in cui avrete sciolto la salsa di pomodoro. Un quarto d'ora prima di servire, unite alla trippa i fagioli lessati o anche patate a tocchetti piccoli.