



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Soupe aux haricots et aux tripes



### Ingrédients pour Personnes

|                        |                                                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1 bouteille            | ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro) |
| 250 g de               | haricots blancs                                                 |
| 400 g de               | boudin                                                          |
|                        | poivre                                                          |
|                        | sel                                                             |
| filets de              | vinaigre                                                        |
| 1                      | oignon                                                          |
| 1                      | carotte                                                         |
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive                                                   |
| 2 dl                   | vin rouge                                                       |
| 4 dl                   | eau                                                             |
| branches de            | sauge                                                           |
| 1 feuille de           | feuille de laurier                                              |
| tranches               |                                                                 |

### Préparation

Si vous utilisez des haricots blancs secs, faites-les tremper la veille à l'eau froide. Lavez bien les tripes et mettez-les dans de l'eau avec du sel et un trait de vinaigre. Faites cuire environ deux heures jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Émincez l'oignon et la carotte et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez-y les haricots, la passata, le vin rouge et l'eau. Ciselez la sauge et ajoutez-la en même temps que le laurier. Assaisonnez de sel et poivre et faites cuire sous couvercle fermé. Tranchez les tripes en morceaux et ajoutez-les. Poursuivez encore un peu la cuisson. Vérifiez l'assaisonnement et servez. Délicieux avec des crostini frottés à l'ail.





*Elvea, L'Italie chez vous*

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

