



*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

