

SECONDI PIATTI

## Busecca

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [140 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La Busecca altro non è che la tipica trippa alla milanese. Era un piatto che accompagnava la vita dei contadini nelle occasioni importanti.

### INGREDIENTI

TRIPPA DI MANZO 1 kg  
PANCETTA (TESA) 50 gr  
BURRO 30 gr  
SALVIA 1 rametto  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
GRANA PADANO 80 gr  
PANE raffermo - 100 gr  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Preparate un battuto di odori: sedano, carota e cipolla. Abbiate cura di rimuovere i filamenti esterni della costa di sedano, di pelare la carota e rimuovere gli strati esterni della cipolla prima di tritare le verdure in un battuto molto grossolano.



- 2 Fate fondere il burro in una pentola in terracotta o in qualsiasi pentola abbiate a disposizione purché abbia un fondo spesso, adatto alle cotture prolungate.

Aggiungete, quindi, il battuto e lasciatelo stufare per 10 minuti a fuoco moderato.



**3** Tagliate la pancetta a listarelle fini, quindi unitela alla pentola. Tagliuzzate le foglie di salvia ed unite anch'esse; mescolate bene e lasciate insaporire.





4 Unite, a questo punto, anche la trippa e lasciatela insaporire per un paio di minuti.



5 L'ultimo passaggio: salate e aggiungete un litro d'acqua alla pentola. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco molto basso per circa 3 ore.





6 Una volta cotta, non dovrete far altro che servire la busecca in cocci di terracotta nei quali avrete posto delle fette di pane rafferma reso croccante in forno.

Ultimate ciascun piatto con abbondante Grana grattugiato.



