

ZUPPE E MINESTRE

La buseca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1
- 2 kg di trippa di vitello mista
- 300 g di fagioli di spagna
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di pancetta tesa
- 4 l di brodo
- 30 g di burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gamba di sedano verde
- salvia
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a liste la trippa dopo averla ben pulita e lavata.

Far rosolare la pancetta affettata con il burro in una casseruola insieme alle verdure

tagliate ed alla salvia.

Aggiungere poi la trippa, salare e pepare ed attendere qualche minuto affinché prenda sapore.

Aggiungete il brodo vegetale e portare tutto a cottura per circa due ore.

Un quarto d'ora prima del termine unire i fagioli precedentemente lessati. Prima di servire cospargere con formaggio parmigiano, aggiungere un po' di pepe e accompagnate con pane tostato.