

**Un po' di storia:** La Trippa, nata dalla più umile origine contadina viene anche denominata *Busecca*, e siccome i nostri nonni pare ve ne fossero dei grandi consumatori venne coniato scherzosamente il termine "busecconi". Questa ricetta forniva un valido accompagnamento per le occasioni importanti come il cenone di Natale ma non solo; oggi viene preparata anche per fiere e mercati del bestiame. In merito a questa appetitosa tradizione ognuno, si sa, ne possiede una personale. Città che visiti, trippa che trovi. Qui la tradizione ci ha gelosamente custodito questa.

### Trippa Milanese o Busecca

Classificazione: Primo piatto

#### Ingredienti:

- 500 g di Trippa, lavata e precotta
- 100 g di pancetta
- 3-4 cucchiari di passata di pomodoro
- 200 g di fagioli bianchi di spagna
- 30 g di burro
- Per soffritto: 1 cipolla, 1 carota, 1 gamba di sedano
- 4 foglie di salvia
- 3 chiodi di garofano
- Dado q.b.
- Ginepro q.b.
- Pepe macinato q.b.
- Parmigiano grattugiato q.b.
- Acqua q.b.



#### Procedimento:

Tritate finemente la cipolla, la carota, e il sedano e fateli soffriggere con il burro e la pancetta tagliata a listarelle, e le foglie di salvia. Aggiungete poi la trippa tagliata a pezzettini non molto grossi, fatela asciugare e unite la passata di pomodoro e il dado. Pepate, aggiungete un po' d'acqua calda e fate cuocere per almeno un'ora. Controllate sempre che non si asciughi troppo; dopo aggiungete i fagioli bianchi e lasciate sul fuoco rimescolando per un quarto d'ora. Quando il tutto avrà raggiunto una consistenza densa servitelo con una spolverata di parmigiano grattugiato e qualche crostino di pane.

*Silvia Baroni*