

## Busecca

La trippa alla milanese o busecca è un piatto della cucina tradizionale lombarda. Di origini contadine, la busecca veniva consumata durante la notte di Natale o in occasioni importanti come fiere o sagre di paese.



---

### INGREDIENTI

- 500 g **Trippa**
- 1 l **Brodo di carne**
- 2 **Carote**
- 2 gambi **Sedano**
- 4 spicchi **Aglio**
- 2 cucchiai **Passata di pomodoro**
- 250 g **Fagioli cannellini**
- 1/2 bicchiere **Vino rosso**
- 3 cucchiai **Olio di oliva**
- 30 g **Parmigiano reggiano**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

---

### PREPARAZIONE



Tritate accuratamente la cipolla, la carota, l'aglio e il sedano e metteteli a soffriggere con l'olio.



Quando saranno rosolati aggiungete la passata di pomodoro, poi unite i cannellini e la trippa tagliata a striscioline.



Lasciate cuocere per mezz'ora, aggiungendo progressivamente il vino rosso. Salate e pepate a piacere. Aggiungete il brodo di carne e lasciate cuocere per altra mezz'ora.



Prima di servire cospargete la zuppa di abbondante parmigiano reggiano grattugiato.