

A bowl of Trippa alla Brianzola (Busecca) soup, featuring chickpeas and vegetables in a tomato-based broth. The bowl is white and sits on a white plate, which is placed on a red woven placemat. In the background, there are fresh ingredients: a bunch of green celery, a small red bowl containing dried red leaves, and a scattering of white chickpeas on a wooden surface.

TRIPPA ALLA BRIANZOLA

(BUSECCA)

Trippa alla Brianzola (Busècca)

La trippa è un ingrediente molto importante della nostra cultura contadina. In passato era l'alimento prediletto per tutti coloro che, non potendo comprare la carne, perchè troppo costosa, usavano cucinarla nelle grandi occasioni, da tradizione necessariamente la notte di Natale. Il vocabolo busecca deriva dalla parola tedesca butze, cioè viscere; italianizzandola, diventa buzzo e in dialetto lombardo busa. Da qui poi il termine busecch (intestini, viscere) che diventa infine busecca. I brianzoli sarebbero così ghiotti di questa pietanza che, in passato, erano spesso chiamati scherzosamente busecconi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg DI TRIPPA
- 60gr di PANCETTA
- BURRO q.b.
- 1 GAMBO di SEDANO
- 1 CAROTA
- 2 CIPOLLE
- 4 FOGLIE di SALVIA
- 150gr di FAGIOLI BIANCHI di SPAGNA già lessati
- 200gr di POMODORI PELATI
- BRODO q.b. (oppure acqua calda salata)
- 3 CHIODI di GAROFANO
- 2 PALLINE di GINEPRO
- FORMAGGIO GRATTUGGIATO
- SALE q.b.
- PEPE q.b.

PREPARAZIONE:

Lavare bene la **trippa** e farla bollire, scolarla e sciacquarla nuovamente, quindi tagliarla a fettine sottili. Far sciogliere in un'ampia padella del burro nel quale farete rosolare la **cipolla** tritata con la **pancetta** tagliata a listarelle.

Dopo qualche minuto aggiungere un trito di **sedano** e **carote**, la **salvia**, il **ginepro**, il **garofano** e fare bene insaporire. Trascorsi cinque minuti aggiungere la **trippa**, rigirlarla per bene e dopo poco versare i **pelati**, precedentemente passati e un mestolo di **brodo**. Salare e pepare secondo i propri gusti.

Dopo mezz'ora aggiungere i **fagioli** e continuare la cottura per ancora una ventina di minuti. Servire con abbondante **formaggio** grattugiato sopra cosparso.



www.mangiainbrianza.it

Un progetto a cura di:
Agenzia YES!
www.agenziayes.it