

BUSECCA (milanese) **RICETTE DI CUCINA**

Mezzo chilo di trippa, una patata, una carota, due gambi di sedano, un porro, una cipolla, mezza verza cento grammi di polpa di pomodoro, fagioli bianchi di Spagna, aglio, prezzemolo, salvia, olio e burro, dadi da brodo sale pepe e parmigiano grattugiato.

Tagliare a pezzetti piccoli tutte le verdure e fare rosolare con un po' di burro per circa venti minuti, aggiungere la trippa ben lavata e tagliata a striscioline e la polpa di pomodoro. Dopo aver lasciato insaporire aggiungere un po' di brodo di dado lasciare cuocere per una mezz'ora ed aggiungere i fagioli già cotti (in scatola) e cuocere ancora per un quarto di ora. Preparare un battuto con aglio salvia e prezzemolo e scaldarlo con un po' d'olio sale e pepe, aggiungerelo alla trippa e dopo una decina di minuti, servire con parmigiano grattugiato.