

La Busecca

Ingredienti

1 kg di trippa, 50 g di pancetta tesa, 30 g di burro, un rametto di salvia, 1 gamba di sedano, 1 carota, 1 cipolla, parmigiano reggiano grattugiato, pane raffermo, sale.

Preparazione

Lavate la trippa in acqua corrente, asciugatela e tagliatela a strisce abbastanza sottili. In un tegame fate fondere il burro nel quale farete rosolare la pancetta tritata, la carota, la cipolla, il sedano e la salvia affettati finemente. Lasciate soffriggere per una decina di minuti prima di aggiungere la trippa, mescolando bene. Dopo qualche istante, aggiungete circa 2 litri di acqua e portate a cottura, aggiungendo sale quanto basta. Saranno necessarie almeno due ore e mezza. Intanto preparate il pane con cui servirete la trippa: affettatelo e fatelo tostare. A cottura ultimata, distribuite la busecca in ciotole di terracotta, cospargete di formaggio grattugiato e accompagnate col pane tostato