

Trippa alla milanese (busecca)

Categoria: Sapori d'Italia - Lombardia



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min
Cottura: 85 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Medio
Difficoltà: Media

Nella tradizione gastronomica Lombarda e in particolare in quella Milanese, sono spesso presenti preparazioni storiche dalle umili origini contadine: una delle ricette più famose è la trippa alla Milanese che viene anche chiamata "busecca". Sembra che in passato i milanesi ne fossero dei grandi consumatori, tanto che venivano chiamati scherzosamente "busecconi".

La busecca era un piatto che accompagnava la vita dei contadini nelle occasioni importanti; veniva principalmente consumata la notte di Natale, quando i contadini si riunivano nelle stalle dopo la messa di mezzanotte ma, veniva preparata anche in occasione delle fiere e dei mercati del bestiame.

Esistono molte varianti in merito alla preparazione della Trippa alla milanese, dovuta al fatto che ogni famiglia, paese e città aveva una sua tradizione, noi vi proponiamo quella che è giunta ai giorni nostri, forse con leggere correzioni, ma sicuramente di semplice preparazione con ingredienti di facile reperibilità.



Ingredienti

» Acqua calda q.b.	» Pancetta tesa 100 gr
» Burro 30 gr	» Parmigiano Reggiano grattugiato per cospargere q.b.
» Carote 1	» Pepe macinato a piacere
» Chiodi di garofano 3	» Pomodori passata 3-4 cucchiari
» Cipolle 1	» Salvia 4 foglie
» Fagioli lessati bianchi di spagna 200 gr	» Sedano 1 costola
» Ginepro 2-3 palline	» Trippa lavata e precotta, 700 gr

Preparazione



Tritate finemente la cipolla, la carota, e il sedano e teneteli da parte. Fate soffriggere la pancetta con il burro (1) e poi aggiungete il soffritto di verdure (2), le foglie di salvia (3), le bacche di ginepro e i chiodi di garofano.

Quando il soffritto sarà pronto aggiungete la trippa tagliata a pezzettini non molto grossi, fatela asciugare e poi unite qualche cucchiaino di passata di pomodoro, pepate e aggiungete un po' di acqua calda per consentire la cottura prolungata.

Fate cuocere per almeno un'ora a fuoco moderato, sempre controllando che non si asciughi troppo, dopodiché aggiungete i

fagioli bianchi in scatola, scolati e rimescolate per un quarto d'ora, e comunque fino a quando la busecca avrà raggiunto una consistenza densa.

Servite la trippa alla milanese in ciotole di cotto, accompagnandola con crostini di pane e un'ampia spolverata di parmigiano reggiano.

Consiglio

La cottura della Trippa alla Milanese, richiede molto tempo: se volete risparmiarne almeno la metà, potete utilizzare la pentola a pressione almeno per la prima fase di cottura (quella che richiede un'ora), prima di aggiungere i fagioli.

In questo caso il tempo di cottura può essere ridotto a circa mezz'ora.

Se volete, potete sostituire i fagioli bianchi con i borlotti.

Curiosita'

Il vocabolo busecca deriva dalla parola tedesca *butze*, che significa viscere; italianizzando la parola, diventa *buzzo* e in dialetto lombardo *busa*, che significa pancia. Da qui poi il termine *busecch* (intestini, viscere) che diventa infine *busecca*.