

La Buseca di nonna Albina era uno dei piatti tipici il ristorante Il Fagiano di Venaria negli anni '50.

I primi clienti, alle 6 del mattino, erano gli uomini e alcune donne che preparavano i banchi del mercato sulla piazza Annunziata, veniva servita fumante in una scodella con una pagnotta appena sfornata.

La distribuzione proseguiva nella mattinata. Alla sera, non essendo ancora in uso la pizza, si andava al Fagiano per gustare la buseca, la finanziaria o altri piatti della tradizione piemontese, accompagnati dalle "bute stupe" di ottimo vino delle cantine Rolle.

La ricetta di origini lombarde è stata rivista e modificata da Bracco Albina.

Ingredienti: Fagioli borlotti, fagioli bianchi, cipolle, patate, trippa tagliata finissima, una cotica arrotolata e speziata, una carota, sale e pepe, concentrato di pomodoro.

Preparazione: in olio di oliva si soffriggono le cipolle, la carota e la trippa per una mezz'ora buona, quindi si aggiunge un po' di concentrato di pomodoro, a parte si cuociono a fuoco lento i fagioli e le patate in acqua salata per una mezz'ora (i fagioli devono stare prima a bagno per una notte) . Si unisce tutto in un'unica pentola e si prosegue la cottura a fuoco lentissimo per un'ora.

Servire caldissima con una bella grattugiata di parmigiano.

A Cà d'j Prà seguiamo con cura l'antica ricetta curando la scelta degli ingredienti migliori, dall'olio alla trippa.

Venite a provarla e accompagnatela con un buon rosso della casa.

Ad Ala di Stura le nobili tradizioni della nostra cucina.