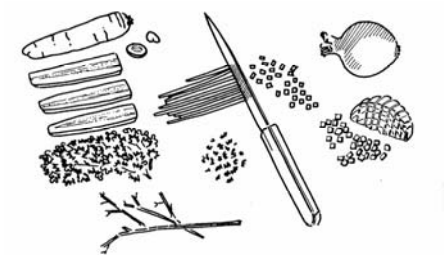
# Busecca matta

*Ingredienti e dosi per 10 persone*

10 uova
Una punta di sale fine
100 g d'olio extra vergine d'oliva
100 g di burro
200 g di pancetta a **brunoise** (vedi figura)
100 g di cipollotto
500 g di passata di pomodoro
1 rametto di salvia
200 g di Parmigiano grattugiato



## Metodo

1. Sbattere le uova con il sale e formare delle frittatine sottili in un padellino unto d'olio.
2. Farle raffreddare, arrotolarle e tagliarle a **julienne**.
3. Soffriggere la pancetta, il cipollotto tritato e la salvia con il burro.
4. Unire la passata di pomodoro e cuocere per 20 minuti.
5. Condire la busecca matta in **zuppiera** cospargendo anche con il Parmigiano grattugiato.

## Nota

Si può aggiungere anche una brunoise di carote, sedano, funghi e piselli cotta a vapore.

***Glossario***

**Brunoise**
Piccola dadolata di verdura (2 mm per lato).
**Julienne**
Taglio di elementi diversi (verdure, prosciutto, carne, ecc..) in sottilissime listerelle a forma di fiammifero lungo.
**Zuppiera**
Contenitore in ceramica con coperchio adatto al servizio di brodi e minestre.