

# Busecca alla Ticinese

Potage aux tripes tessinois



500g de tripes déjà cuites et coupées en lamelles, 50g de pancetta, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 oignon haché, 1-2 gousses d'ail, 1dl de vin blanc, légumes pour minestrone, 1 pointe de couteau de laurier, romarin, marjolaine, safran (1), sauge, fromage d'alpage.

Glacer dans l'huile très chaude l'oignon, l'ail et les lamelles de pancetta, ajouter les tripes et les épices, bien étouffer le tout. Mouiller avec le vin et 2 litres d'eau, puis incorporer les légumes. Laisser cuire 20 minutes à petit feu. Servir le fromage séparément.

Vin recommandé

## MERLOT DEL TICINO

Piccola Vigna  
Merlot 100%

## RAMINA

Fumagalli Vini  
Merlot 100%

## CONTRADA

Vini Brivio  
Blanc de Merlot 100%



### Tripes

sont des abats préparés à partir de l'estomac des ruminants



### Fromage Gottardo

Caseificio del  
Gottardo