TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Bocconcini di agnello con funghi porcini

Ricetta a cura di
BUCA DI SANT'ANTONIO - LUCCA



PREPARAZIONE: 20-30 MIN
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 6 PERSONE

INGREDIENTI

600 gr di coscia di agnello
un pizzico di semi di finocchio
6 foglie di alloro
salvia q.b.
un rametto di rosmarino
6 cappelle di funghi porcini
nipitella q.b.
5 spicchi di aglio
200 gr olio extra vergine di oliva
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Mettere a marinare l’agnello ,dopo averlo disossato e tagliato a tocchetti, nella farcia con ½ bicchiere dello stesso vino in abbinamento (Cercatoia rosso Buonamico) per circa 2 ore.
Poi prendere un sauté, farvi scaldare l’olio e aggiungervi l’agnello marinato nella farcia, scolando il tutto dal vino.
Cuocere a fuoco allegro per far brasare l’agnello per circa 1 ora, aggiungendo il vino della marinatura.
Cuocere le cappelle dei funghi al forno o alla griglia e tagliarle a tocchetti.
Servire in un piatto steso con nipitella e olio di cottura.



BUCA DI SANT'ANTONIO

Un documento datato 4 Aprile 1782, redatto per proibire l'introduzione e lo smercio nello Stato di "vini forastieri" affida ad alcuni notabili della città l'incarico di "vigilare" sulle varie Osterie, tra le quali appunto la "Osteria a S. Antonio" affinchè gli ordini vengano "puntualmente eseguiti"
Non solo è indubbio che si tratti dell'attuale "Buca di S. Antonio", ("Buca" in antico toscano equivale a "Taverna", "Osteria"), ma il fatto che nel 1782 venisse ancora indicata come "Osteria a S. Antonio" (cioè presso S. Antonio) fa pensare che esistesse ancor prima e cioè quando operava nello svolto tra la piazzetta dei Cocomeri e la via della Cervia l'Ospedale di S. Antonio in Poggio, quindi dal 1406 al 1610.

Nel corso dell'Ottocento quando, nello slargo creatosi in seguito a demolizioni tra la piazzetta dei Cocomeri e la Corte Campana, fu installata la Stazione della Posta dei cavalli, troviamo ancora la "Buca" non solo come locanda, ma anche come rimessa e stallaggio.
Dopo la soppressione della Posta e fino ai giorni nostri la "Buca" ha continuato ad operare e, grazie alla attenta gestione dei titolari Franco Barbieri e Giuliano Pacini, è rimasta uno dei locali più caratteristici di Lucca.
Piatti come la zuppa di farro hanno catturato personaggi famosi: Giacomo Puccini, Ezra Pound, Mario Pannunzio, Re Gustavo di Svezia, Margareth Principessa d'Inghilterra, Indro Montanelli e altri.

Via della Cervia, 3 - 55100 - Lucca (LU)
tel +39 0583 55881- +39 0583 55881
www.bucadisantantonio.com -
info@bucadisantantonio.com



VINO CONSIGLIATO

Cercatoja

IGT TOSCANA 2019