

*Tacconi Lucchesi con il Ragù di cinta senese*

Ricetta a cura di  
ANTICA LOCANDA DI SESTO - LUCCA



**PREPARAZIONE:** 20-30 MINUTI

**LIVELLO:** MEDIO

**DOSI:** 2 PERSONE

## **INGREDIENTI**

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla rossa piccola

Olio extra vergine di oliva

1 kg di polpa di spalla di cinta senese, tagliata a cubetti di 1 cm di lato

3 salsicce di cinta senese

4 foglie di alloro

3 bacche di ginepro schiacciate

1 bicchiere di vino rosso Chianti

1 litro di passata di pomodoro

## **PREPARAZIONE**

Fai un battuto fino di cipolla, sedano e carota. Cuocilo con qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva a fuoco basso, finché non si ammorbidisce e diventa traslucido e dorato.

Aggiungi la carne tagliata a cubetti e falla rosolare a fuoco vivace finché non avrà assorbito tutto il liquido che rilascerà. A questo punto aggiungi la salsiccia sbriciolata, l'alloro, il ginepro schiacciato, sale e pepe. Mescola e fai cuocere quel tanto che basta a cuocere la salsiccia.

A questo punto aggiungi il vino rosso. Il vino va messo piano piano, a gradi. Fallo ritirare del tutto prima di aggiungerne altro. Quando ha ritirato tutto il vino aggiungi la passata di pomodoro, sposta la pentola su fuoco basso e lascia cuocere coperto per circa un'ora e mezzo - due ore, finché il sugo non sarà ben sodo, saporito, con piccole goccioline di olio in superficie, che avrà assunto un colore caldo, rosso brillante.



## **ANTICA LOCANDA DI SESTO**

L'antica Locanda di Sesto deve il suo successo alla passione e all'impegno delle persone che tanto hanno creduto in questo progetto e che tuttora danno il meglio di sé per far sì che tutto sia sempre al massimo. Ad Adriano si devono le produzioni di olio, vino e tutti gli altri freschissimi ingredienti che arrivano diretti sulle tavole del ristorante, passando per le sapienti mani dello staff in cucina. Raffaella porta con sé tutto ciò che le è stato tramandato da sua madre.

Tesori di altri tempi, che si trasformano in un'esperienza fatta di ricette antiche e sapori spesso dimenticati, che tornano oggi ad arricchire di tradizione il menù del ristorante. Aurelio porta nei suoi piatti il sapore vero del "cibo dei contadini toscani", il racconto della storia culinaria di Lucca. Si muove con cura tra le diverse culture, anche estere, per condividere ricette e metodi della tradizione italiana con gli amanti del cibo. Lamberto saprà guidarvi in un percorso enogastronomico indimenticabile, alla scoperta dei sapori dei piatti del fratello Aurelio in abbinamento ai vini più deliziosi. Ida è il solido pilastro portante la cucina dell'Antica Locanda di Sesto, la memoria storica di una cucina che affonda le sue radici nei tempi lontani, mai dimenticati, della tradizione.

**Via Ludovica, 1660, 55100 Lucca LU**

**Tel: +39.0583.578181**

**Email: [info@anticalocandadisesto.it](mailto:info@anticalocandadisesto.it)**



**VINO CONSIGLIATO**

*Il Fortino*

IGT TOSCANA 2019