

La garmugia lucchese

Ricetta a cura di
GLI ORTI DI VIA ELISA - LUCCA



PREPARAZIONE: 20-30 MINUTI

LIVELLO: FACILE

DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

2 cipolline fresche

100 gr. di pancetta

100 gr. di carne di vitella

3 carciofi

100 gr. di punte di asparagi

100 gr. di pisellini freschi

100 gr. di fave sgusciate

1 lt. di brodo di carne

sale e pepe

pane posato e tostato

PREPARAZIONE

Tagliate finemente la cipolla, macinate la pancetta e la carne di vitella.

Fate rosolare tutto in pochi cucchiaini d'olio d'oliva.

Una volta dorato questo fondo aggiungete le fave, i pisellini, i carciofi tagliati a spicchi ed infine le punte degli asparagi.

Fate cuocere aggiungendo, se necessario un po' di brodo.

Quando le verdure saranno a metà cottura, aggiungete il brodo rimasto e lasciate cuocere per 10 minuti.

Servite con il pane tostato.



GLI ORTI DI VIA ELISA

Nel centro storico di Lucca, vicino alla Porta Elisa, è presente da oltre 20 anni la trattoria pizzeria Gli Orti di via Elisa.

Il locale è situato nel cuore della città tra le più interessanti mete artistico-culturali lucchesi come Villa Bottini, il Complesso di San Michele, la porta San Gervasio e Protasio, Villa Guinigi.

Lo chef Samuele Cosentino propone i piatti della tradizione lucchese più classica con il costante impegno verso la ricerca di prodotti del territorio e di aziende agricole locali alle quali rivolgersi per l'approvvigionamento.

Il menù della casa varia quotidianamente anche in base al clima e ai raccolti, ma sicuramente non potrà mancare sulla carta la Zuppa di farro e fagioli della Garfagnana,

Il tagliere dei salumi nostrali, il Baccalà con i ceci, il capretto, la famosa torta di mele, miele e formentone otto file ed il pane fatto quotidianamente in casa.

Una graziosa veranda dà la possibilità di organizzare cene private godendo di uno spazio riservato. Sono ben accolti gruppi e comitive, ai quali vengono proposti menù tipici di zona o degustazione di pizza con possibilità di variazione per soddisfare ogni esigenza.

Per incontri di lavoro o piccoli convengni, il ristorante dispone di una sala conferenze ricavata all'interno della Chiesa dell'Alba e completamente attrezzata con poltroncine, impianto audio e video.

Via Elisa, 17 - 55100 - Lucca (LU)

T. +39 0583 491241

www.ristorantegliorti.it - info@ristorantegliorti.it



VINO CONSIGLIATO

Dea Rosa

IGT TOSCANA 2022