

*Stracci al Sugo di San Lorenzo*

Ricetta a cura di  
TRATTORIA DA BURDE - FIRENZE



**PREPARAZIONE:** 25-30 MIN

**LIVELLO:** MEDIO

**DOSI:** 4 PERSONE

### **INGREDIENTI**

320 gr stracci toscani

2 peperoni gialli

100 gr pancetta

1 cipolla

1/2 costa di sedano

1/2 carota

q.b. basilico

q.b. pepe

q.b. sale

q.b. olio extra vergine di oliva

### **PREPARAZIONE**

Tritare gli odori e cuocerli dolcemente nell'olio, aggiungere la pancetta a dadini. Pulire e tagliare i peperoni a striscioline e cuocerli insieme agli odori fino a quando non si disfano.

Aggiungere abbondante basilico sul sugo finito.



### **TRATTORIA DA BURDE**

Oltre cento anni di storia hanno depositato nella cucina di questa trattoria un'infinità di ricordi e testimonianze del passato ma non sono stati lasciati a prendere polvere. I ricordi di una storia centenaria vengono custoditi gelosamente e ogni giorno aggiornati e mantenuti moderni e senza tempo dalla Famiglia Gori giunta alla quarta generazione di ristoratori. Ricordi che sono stati tradotti in piatti da gustare e vini da abbinare da Paolo in cucina e Andrea in cantina. La nuova generazione porta così avanti la tradizione centenaria della casa; ma che da Burde si possa mangiare è solo una delle tante chiavi di lettura del locale. Da Burde a Firenze si può fare la spesa, stare a chiaccherare nel bar, degustare vini, appassionarsi ai racconti di storia locale, passeggiare in una significativa galleria d'arte di artisti fiorentini e, sorpresa, scoprire che Pinocchio era di queste parti. Un locale che ogni giorno rievoca in ogni suo piatto Firenze e la sua storia nobile e contadina. tutta la fragranze delle carni e delle minestre ancora oggi preparate con le ricette di Nonna Irene, indimenticata e incredibile cuoca e massaia proveniente da Ponte Buggianese, da quella campagna in cui sono sbocciate tante stelle della cucina italiana moderna nel mondo.

**- INDIRIZZO RISTORANTE (con numero di telefono, sito e mail)**

**Via Pistoiese 154, 50145 Firenze**

**[www.vinodaburde.com](http://www.vinodaburde.com)**

**[info@daburde.it](mailto:info@daburde.it)**

**055317206**



**VINO CONSIGLIATO**

*Spumante Inedito Brut Rosé*

*Nature*

SPUMANTE