



La **bistecca alla fiorentina** è un taglio di carne di chianina, di vitellone o di scottona unito alla specifica preparazione, ne fa uno dei piatti più conosciuti della cucina toscana. Si tratta di un taglio alto comprensivo dell'osso, da cuocersi sulla brace, con grado di cottura "al sangue".

La bistecca alla fiorentina si ottiene dal taglio della lombata (la parte in corrispondenza alle vertebre lombari, la metà della schiena dalla parte della coda) del vitellone: ha nel mezzo l'osso a forma di "T", in inglese infatti è chiamata *T-bone steak*, con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra.

La carne – precedentemente frollata per almeno due settimane nelle celle frigorifere – al momento della cottura deve essere a temperatura ambiente. Il taglio è di circa 1-1,5 kg, l'altezza di circa 5-6 cm.

### ***CONSIGLI PER LA COTTURA***

Prima della cottura salare da ambedue le parti la bistecca con abbondante sale grosso.

Cuocere la carne esclusivamente su brace ben viva ottenuta dal carbone. Cuocere prima una parte per almeno 5 minuti in modo da ottenere una crosta dorata, girare poi dalla parte opposta – senza usare forchette per non forare la carne, evitando quindi fuoriuscite di liquidi – e cuocere per altri 5 minuti. Dopodiché completare la cottura per altri 8/10 minuti in verticale appoggiando la bistecca dalla parte dell'osso a forma di "T".

Dopo la cottura condire con un filo d'olio extravergine d'oliva – possibilmente toscano- e pepe.

**BUON APPETITO!**