

SECONDI PIATTI

Bistecca alla fiorentina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Bistecca alla fiorentina: il non plus ultra per gli amanti della carne...se poi viene cotta, come da tradizione, su una griglia con delle braci roventi, diventa ancora più un piatto da sogno!

La **cottura**, non è un elemento secondario per questo piatto, tutt'altro! I veri estimatori di questa bistecca lo sanno, va gustata al sangue, ma anche una cottura media è tollerata. Questo piatto non è sicuramente per chi ama la carne ben cotta, ne rovinerebbe tutto il senso!

Insomma volete qualche dritta? Seguite la ricetta qui sotto e non rimarrete delusi!

E se ami i secondi di carne prova anche le costine americane: troppo saporite!

INGREDIENTI

BISTECCA fiorentina - 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Accendete la brace e portate la temperatura interna del barbecue a circa 230-240°C. Quindi disponete la bistecca sulla griglia e iniziate la cottura.



- 2 Girate la carne dopo 6 minuti per una cottura al sangue e dopo 8 minuti per una cottura media; proseguite per il secondo lato facendo riferimento ai tempi di cottura appena indicati.



- 3 Quindi togliete la bistecca dalla brace a seconda della cottura prescelta, irroratela con dell'olio e salatela.



- 4 Chiudetela in un cartoccio di carta stagnola e mettete da parte a riposare in modo tale che tutti i succhi vengano riassorbiti dalla carne stessa per un risultato più succulento.



5 Dopo averla fatta riposare, riaprite il cartoccio con la carne e tagliatela a fettine.



6 Servite la bistecca alla fiorentina condendola con olio buono, sale e pepe a piacere.

CONSIGLIO

Che taglio è quello della bistecca alla fiorentina?

Si tratta di una fetta di lombata con l'osso a forma di T nel mezzo, non per niente in America la chiamano T-Bone. E' costituita dal controfiletto e dal filetto divisi appunto dall'osso.

Quand'è che la carbonella è pronta per poter iniziare a cuocere la carne?

La carbonella è pronta quando inizia ad essere bianca, se avete modo di coprire il barbecue con un coperchio dotato di termometro, vi sarà molto più semplice capire quando la temperatura è corretta.

Che altro tipo di bistecca puoi propormi?

Prova la [bistecca al pepe](#) e quella alla [compagnola](#)