

SECONDI PIATTI

Fiorentina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FIorentina DI MANZO di almeno 800 g
e alta almeno 3 cm - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE GROSSO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Scaldare molto bene la gratella buttandoci sopra un bel pugno di sale grosso.

Solo allora mettere la bistecca e senza altre manovre tenerla 6 minuti.

Rigirare la bistecca e altri 6 minuti di cottura.

Togliere dalla griglia e, a chi piace, una spolverata di pepe e un bel getto di ottimo olio.