

SECONDI PIATTI

Bistecca alla fiorentina

di: *Cookaround*

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