

SECONDI PIATTI

## Costata alla fiorentina

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [6 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

2 bistecche alte con osso (circa 900 - 1kg  
ciascuna)  
sale grosso.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco le bistecche utilizzate per questo piatto.



**2** Ponete le bistecche su una piastra rovente.



**3** Salate con un pizzico di sale grosso.  
Giratele dopo circa 3 minuti e salate anche l'altro lato.



4 La cottura ideale per questa carne è leggermente rosata all'interno.



5 Tagliate la bistecca a pezzi ed accompagnatela con dell'insalatina fresca.

