

SECONDI PIATTI

Costata alla fiorentina

di: vapjazz

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.

