

Costata Di Manzo Alla Fiorentina

Chi vuol servire una costata autentica deve attenersi alle regole indicate nello Statuto dell'omonima Accademia della Fiorentina nata nel 1991 per iniziativa di alcuni rappresentanti dell'Associazione Fiorentina Macellai. Da oltre due secoli per fiorentina s'intende una costata di vitello adulto (fra la prima e la seconda dentizione) di razza chianina, frollata 5-6 giorni. Il taglio deve essere praticato in una lombata con filetto, controfiletto e, in mezzo, l'osso a ?T?; lo spessore della carne compreso fra i 2 e i 3 centimetri; il peso dai 600 agli 800 g; la cottura di 5 minuti su entrambi i lati da effettuarsi, senza condimento, in gratella sui carboni ardenti (possibilmente di quercia rovere) a una distanza di circa 20 centimetri dalla brace. La costata va girata una sola volta con una paletta e salata a cottura ultimata. Dunque, scaldate bene una gratella, disponetevi le costate e cuocetele 5 minuti per parte. A cottura ultimata, la carne deve risultare colorita fuori e appena rosata dentro. Togliete dal fuoco e salate. Distribuite un ?giro? d'olio sul fondo del piatto da portata, deponetevi le fiorentine e servitele subito cosparse di pepe nero macinato al momento. Vini di accompagnamento: Barbaresco DOCG, Chianti Classico ?Riserva? DOCG, Leverano ?Riserva? DOC.

Ingredienti

2 Costate Di Manzo Da 660 G Ognuna
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Luogo: Toscana. Luogo: Firenze.