

SECONDI DI CARNE

Costata di manzo alla fiorentina

Tradizione: Provincia di Firenze, Toscana

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Costate di manzo da 660 g ognuna

2

Olio d'oliva

Sale

Pepe

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 A cottura ultimata, la carne deve risultare colorita fuori e appena rosata dentro. Togliete dal fuoco e salate.
- 6 Distribuite un "giro" d'olio sul fondo del piatto da portata, deponetevi le fiorentine e servitele subito cosparse di pepe nero macinato al momento.
- 7 Vini di accompagnamento: Barbaresco DOCG, Chianti Classico "Riserva" DOCG, Leverano "Riserva" DOC.