



Per preparare una buona bistecca alla Fiorentina si impiega la lombata di vitello,quella con l'osso dalla tipica forma a T.Deve essere ben marezzata e frollata.

Il peso di una bistecca è in genere compreso tra i 900 e i 1200 grammi e lo spessore abbondante,in modo tale che possa essere cotta anche in posizione verticale senza cadere.

La carne, a temperatura ambiente e non condita, va adagiata sulla griglia rovente (il tempo può variare in base allo spessore), girandola una sola volta per lato con una pinza, avendo l'accortezza di non bucare mai la carne.

Infine, si fa cuocere anche "in piedi" sul lato dell'osso, essendo questo un ottimo conduttore di calore.Si serve ben calda con sale grosso, una macinata di pepe e olio extra vergine d'oliva.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia ["L'Umbria delle Carni"](#) consultabile qui.