

Lampredotto Inzimino

La storia di Firenze in un piatto

Il Lampredotto Inzimino è l'emblema della cucina fiorentina, una delle frattaglie più apprezzate in città, valorizzata dagli ingredienti della tradizione contadina toscana.

Le ricette in zimino sono parte della tradizione toscana, una preparazione in umido con bietole, spinaci, aglio e aromi. Ci si cucinano i legumi, le seppie, e a Firenze anche il lampredotto con cavolo nero, pomodoro, peperoncino, aglio e salvia - forse l'unico piatto piccante della città.

Cre moso, tenero, profumatissimo si serve come secondo, in un piatto fondo, dentro una scodella o direttamente in un tegamino.



PIATTO TOSCANO

INGREDIENTI

Lampredotto di bovino (origine Italia) 30%, pomodoro italiano 24%, foglie di bietola, cavolo nero (UE) 12%, vino rosso, olio extra vergine d'oliva, aglio, salvia, peperoncino (UE) 0.4%, sale, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere **solfiti**.

PESO NETTO 280g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Piatto

da servire caldo con fette di pane toscano abbrustolito

Abbinamento creativo

utilizzando il lampredotto come farcitura di un panino, da gustare passeggiando

Per una focaccia

perfetto come ripieno di involtini realizzati con foglia di verza o radicchio

2  porzioni

3 minuti  **700W**

6 minuti a **FUOCO BASSO** in padella

CONSIGLIO: **SECONDO!** oppure ripieno per un panino



Paolo
Gori