



[www.labottegadilisa.com](http://www.labottegadilisa.com) - Vendita on-line Prodotti al tartufo

## Cenni sulla cucina toscana

Il primo prodotto della cucina toscana è il pane toscano, caratterizzato dalla mancanza di sale. Pare che l'usanza risalga al XII secolo quando i pisani ne bloccarono il commercio. Firenze è nota per la bistecca, la ribollita, la trippa, i bomboloni, la schiacciata con l'uva ed i cenci nel periodo di Carnevale. La vicina Prato è conosciuta invece per i cantucci da immergere nel Vin Santo. Il piatto simbolo della Maremma è l'acquacotta, piatto unico fatto di niente (di qui l'ironia del nome); si prepara con acqua, sale, pane, un filo d'olio, insalate di stagione, uova o funghi e una manciata di pecorino. Per iniziare un pranzo alla maniera toscana è indispensabile un antipasto a base di salumi (tra i quali spicca il prosciutto) e di crostini. Tra le prime portate merita la citazione iniziale la "pappa col pomodoro", piatto povero a base di pomodoro cucinato con olio, aglio, basilico e pepe. Tra i secondi, il piatto simbolo è la bistecca alla fiorentina, che per essere "doc" deve provenire dai bovini allevati in Val di Chiana. Essa consiste di una lombata intera, assai spessa, che non può superare i 700 grammi di peso e che deve stare sulla brace senza subire alterazioni; vietato rigirla spesso o bucherellarla. Una volta pronta, può essere salata, insaporita con olio e pepe e servita accompagnata da spicchi di limone. Tra i secondi ricordiamo l'anatra all'arancia, anatra arrosto spruzzata d'acquavite e bagnata alla fine della cottura con succo d'arancia, la cui paternità è rivendicata anche dai francesi. Tra i salumi, vanno citate le salsicce di cinghiale e la finocchiona, grosso salame morbido insaporito con semi di finocchio. Da assaggiare, il lardo di Colonnata, una prelibatezza per intenditori. La sua preparazione prevede la stagionatura per otto mesi in una salamoia speziata. La zuppa di pesce ha un nome conosciuto in tutta Italia: è il cacciucco, piatto simbolo di Livorno. Secondo la tradizione, per far un buon cacciucco bisogna impiegare 5 qualità di pesce, ma i livornesi hanno imparato ad usarne molte di più. Infine grande spazio ai dolci, tra cui spiccano quelli senesi come il panforte, la zuppa del duca (tiramisu), la torta di Cecco.

## CONTORNI

### Fagioli al Fiasco

Dosi per: 4 persone

600 gr fagioli cannellini  
5 cl olio fruttato  
1 spicchio aglio  
2 foglie salvia  
20 cl acqua  
per servire:  
sale  
1 macinata pepe nero  
olio d'oliva

E' indispensabile la presenza di un camino acceso con brace e cenere ben calda. In un fiasco spagliato introdurre fagioli, aglio, salvia, acqua. Tapparlo con stoppa (che consente l'evaporazione) e adagiarlo, inclinato, sulla cenere calda alla periferia del fuoco. Tenerlo in equilibrio assicurandolo con una cordicella bagnata ad un gancio reggipaiolo. Controllare che la cenere intorno al fiasco sia sempre calda e, nel caso, ravvivarla, lasciando cuocere per 4 ore circa. Servirli con sale, una macinata di pepe nero e olio a crudo,

[www.labottegadilisa.com](http://www.labottegadilisa.com)



[www.labottegadilisa.com](http://www.labottegadilisa.com)

## **Funghi in Umido**

Dosi per: 4 persone

500 gr funghi porcini piccoli  
100 gr olio d'oliva extra-vergine  
3 spicchi aglio  
1 cucchiaino salsa di pomodoro  
nepitella  
brodo vegetale  
1/2 limone  
sale  
pepe

### **preparazione**

Tagliare i funghi a fette sottili dopo averli puliti accuratamente. In una casseruola di coccio far imbiondire nell'olio l'aglio e la nepitella. Quando l'olio è dorato toglierlo insieme con la nepitella e unire i funghi; salare, pepare e cuocere a fuoco lento mescolando pian piano ogni tanto e aggiungendo del brodo. A metà cottura unire la salsa di pomodoro e il succo del limone. Mescolare e portare a termine la cottura.