

## CUCINA TIPICA FIORENTINA: 6 PIATTI DA NON PERDERE



Firenze è famosa nel mondo non solo per le dolci colline, l'arte e la cultura, il vino...non si parla davvero del capoluogo della Toscana senza citare le sue prelibatezze culinarie. Nello specifico, se non lo avete ancora fatto, ecco a voi i 6 piatti della cucina tipica fiorentina assolutamente da assaggiare.

Cucina tipica Fiorentina: 6 ricette da provare

**Q**uali sono i 6 piatti della cucina tipica fiorentina a cui non potete dire di no? Stiamo parlando dei crostini toscani, del panino col lampredotto, della trippa alla fiorentina, della pappa al pomodoro, della ribollita e dei fagioli all'uccelletto. Ma andiamo con ordine.





## I Crostini Toscani (o Crostini Neri)

Iniziamo con i crostini toscani. Normalmente serviti come antipasto, vengono realizzati con fegatini di pollo, vin santo, brodo e pane raffermo. Le origini di questa pietanza prelibata sono molto antiche: in passato la tavola non era apparecchiata con posti singoli, ma venivano disposti grandi vassoi al centro e ognuno si serviva da solo.

Le fette di pane avevano il compito di raccogliere il cibo (oli, sughi e pezzi di carne) per poi portarlo alla bocca. Il pane veniva preparato soltanto poche volte al mese perciò, intingendolo, veniva reso più morbido.

Oggi è impossibile recarsi in Toscana e non assaggiare questi crostini, serviti come antipasto e con piccole varianti sulla ricetta da paese a paese. Anche se per tradizione dovrebbero essere preparati soltanto con olio, molti utilizzano anche il burro. Oltre alla cipolla anche altri odori e, addirittura, un po' di salsa di pomodoro. Il pane utilizzato varia da quello casalingo alla *baguette* e può essere tostato, fritto o lasciato al naturale. Qualcuno lo bagna nel brodo, qualcun altro nel vinsanto altri lo lasciano asciutto. Non c'è limite alle combinazioni.



Leggi anche: [Perché in Toscana il pane è senza sale?](#)





## Panino col Lampredotto

Il panino col lampredotto è il *finger food* tipico da assaporare per le stradine del centro storico di Firenze e da acquistare in uno dei tipici chioschi: i lampredottai. Il lampredotto è realizzato con uno dei quattro stomaci dei bovini: l'abomaso. Si tratta di un piatto povero della cucina tipica fiorentina, gustoso e ricco di tradizione.

Il lampredotto viene cotto in acqua insieme a pomodoro, sedano, cipolla e prezzemolo. Viene tagliato a pezzi fini e servito all'interno di un panino toscano, la cui parte superiore viene imbevuta leggermente nel brodo di cottura. Il condimento varia dal semplice sale e pepe al "completo": sale, pepe, salsa verde e piccante.



## Trippa alla Fiorentina

La trippa alla fiorentina è una delle ricette tipiche toscane realizzate con frattaglie più conosciuta e fin dai tempi antichi (XV secolo) viene cucinata con varie varianti in tutta la regione.

La trippa viene ricavata dalle diverse parti dello stomaco del bovino, in particolare dal rumine, l'omaso e il reticolo. A Firenze questo piatto è cucinato col pomodoro, viene servito come secondo caldo e condito con una spolverata di formaggio. L'insalata di trippa è la versione estiva del piatto: viene servita fredda con aggiunta di pomodorini, cipolla rossa, sedano e olive.



## Ribollita

Il pane rafferma resta protagonista di un altro piatto della cucina tipica fiorentina: la ribollita. Questa pietanza deve il suo nome al fatto che nell'antichità i contadini ne cucinavano in quantità elevate e per questo esso veniva "ribollito" (ovvero bollito più volte) nelle pentole più volte per riscaldarlo.

La ribollita si prepara con pane rafferma, verdure tra cui il cavolo nero e legumi. Per arricchire il piatto normalmente viene aggiunto un filo d'olio d'oliva a crudo, foglie di basilico e un pizzico di erba cipollina fresca. La zuppa ribollita viene cotta all'interno dei tipici tegami di coccio fiorentini.



Leggi anche: [Ribollita alla Fiorentina: tradizione, semplicità e tanta salute](#)





## Pappa al Pomodoro

Anche per la pappa al pomodoro, l'ingrediente di base è il pane raffermo. La ricetta tradizionale viene preparata con pomodori pelati, basilico, aglio e olio d'oliva che accompagnano il pane raffermo.

Nasce come una ricetta di recupero e può essere servita calda in inverno o a temperatura ambiente d'estate.





Leggi anche: [Spreco in cucina: quanto buttiamo che potremmo utilizzare?](#)

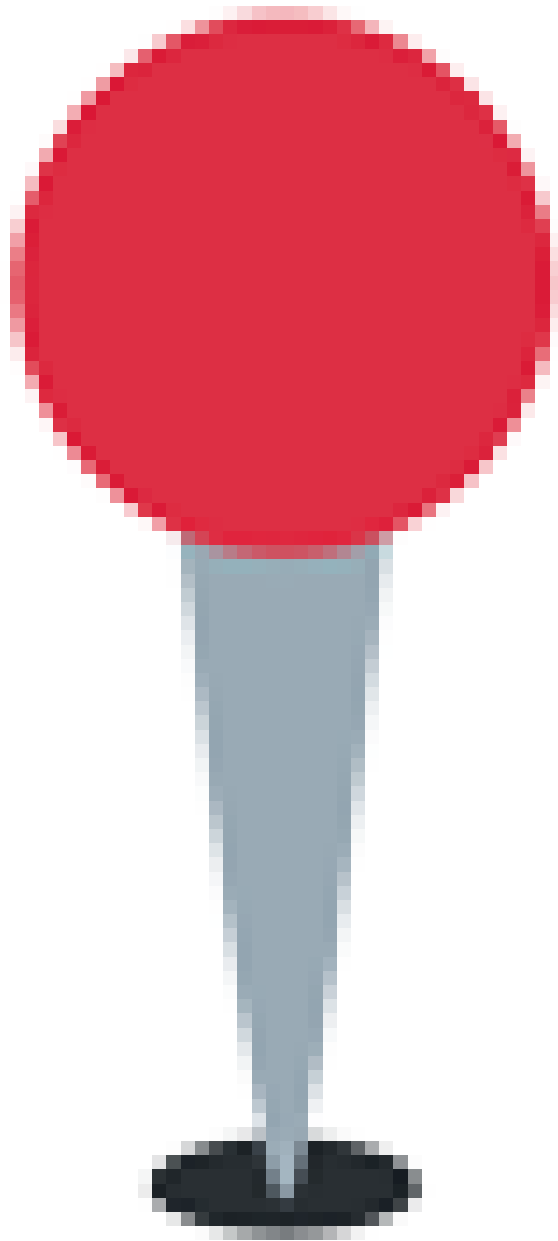




## Fagioli all'uccelletto

Ultimo dei nostri 6 piatti della cucina tipica fiorentina è un contorno davvero eccezionale. La notorietà dei fagioli all'uccelletto infatti si deve soprattutto alla sua semplicità di preparazione unita al suo sapore intenso e delicato. Questo piatto di solito accompagna la carne, elemento praticamente immancabile sulle tavole toscane.

Oscure sono le origini del particolarissimo nome di questa pietanza. Secondo [Pellegrino Artusi](#), padre della cucina italiana, il nome deriverebbe dal metodo di cottura con gli aromi. Fagioli, pomodoro, olio e trito di cipolla senza dimenticare sale, pepe e un ciuffo di salvia sono gli ingredienti dei fagioli all'uccelletto, preparati, laddove possibile, in tegami di coccio.



PER APPROFONDIRE:





[La cucina del Monte Amiata: succulenti piatti tutti da gustare](#)





Schiacciata alla fiorentina: dalle origini al primo boccone





Brutti ma buoni salati: nuovi gusti della tradizione

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



