

Italiensk Bistecca Fiorentina med saltkockt delikatesspotatis.

Idag har jag fått tag på en riktigt fin bit T-bone steak, alltså en detalj där du får både filé och biff i samma bit. Se till att köpa kött av bra kvalitet och köttbiten bör väga minst 600 g. Det blir precis lagom mängd åt två personer. Av min steak gjorde jag en Bistecca Fiorentina, en klassisk italiensk köttrett som tillagas väldigt enkelt utan massor av onödiga kryddor eller tillbehör. Här får köttet stå för den fantastiska smaken.

Allra godast blir det om du grillar och sedan låta köttet ligga och vila minst 20 minuter innan det skärs upp. Men om du inte har tillgång till grill så kan du steka på den i en grillpanna så den får snygga ränder och sedan låta den gå klart i ugnen tills inntemperaturen är ca 50-54°C. Då får du en medium-rare köttbit.

Jag har penslat min köttbit med olja och sedan gnidit in salt, svartpeppar och rosmarin. Det är allt som behövs här. Till köttet har jag gjort saltkockt delikatesspotatis. SÅ gott! Jag tycker att köttet kommer fram allra bäst genom att servera det precis så här. Med ett glas vin till. Men det går såklart fint att ha någon smaksatt majonnäs till för den som önskar!

Servera ett glas Ruffino Modus IGT Toscana eller Santedame Chianto Classico till din Bistecca Fiorentina. Viner som gjorda för den här maträtten!



4



45 MIN

Nötkött

Grillat

Bistecca Fiorentina

Ingredienser:

2 bitar à 300 g T-bone steak
Olivolja
Salt
Svartpeppar
Färsk rosmarin

Gör så här:

1. Ta fram köttet i god tid så det är helt rumstempererat.
2. Gnid in köttet med olja, salt, peppar och färsk rosmarin.
3. Grilla köttet på båda sidor tills det fått fin färg och önskad stekgrad.
Eller stek köttet i en grillpanna och låt köttet gå klart i ugnen på 150°C till önskad stekgrad. Jag föredrar 50-54°C.
4. Låt köttet vila i minst 20 minuter.

Saltkockt delikatesspotatis

Ingredienser:

800 g delikatesspotatis
2 l vatten
1 dl salt
Olja
Flingsalt

Gör så här:

1. Häll upp vatten i en kastrull och lägg i potatis och vanligt salt. Låt potatisen koka utan lock tills den är helt klar.
2. Häll av vattnet, ringla över lite olja och strö på flingsalt.

Fylligt rödvin till Bistecca Fiorentina:



Spara i lista

Santedame Chianti Classico Organic

Systembolagsnummer: 50138

169,00 kr

Santedame Chianti Classico Organic har en medelstor doft med

trevliga och nyanserade inslag av mörka körsbär, kanel, kryddor, och kakao. Smaken är medelfyllig med frisk syra och toner av körsbär, plommon, lingon, kakao, kanel och pinjenötter.



Spara i lista

Ruffino Modus IGT Toscana

Systembolagsnummer: 74728

339,00 kr

Ruffino Modus har en komplex doft som karaktäriseras av av mogen frukt som körsbär, plommon och björnbär som sedan toppas av kryddiga inslag av ekfat, mynta, söt tobak och balsamvinäger. I munnen är vinet fylligt och rikt med en struktur av finess med silkeslena tanniner och påtaglig friskhet. Eftersmaken är ihållande med smak av svarta vinbär, frukt och kakao.

Se också



Gnocchi med salsiccia.

Gnocchi är en italiensk klassiker och i Toscana kallas de ofta för topini (små möss) p.g.a. sin storlek. Se recept på en härlig gnocchi med salsiccia här.

[Läs mer](#)



Efterrätt i glas med kokta päron och läcker vaniljyoghurt.

Efterrätt i glas är både snyggt och praktiskt! Den här desserten är inspirerad av Italien och innehåller bl.a. goda italienska mandelskorpor.

Läs mer

Utskrift