

Il lampredotto piatto tipico fiorentino

Scritto da Mauro Bardaglio
Lunedì 13 Gennaio 2020 09:39

Il **lampredotto** è l'ultimo dei quattro stomaci dei bovini (termine scientifico "abomaso") , ed è formato da una parte grassa (gala) ed una più magra (spannocchia) che contribuiscono a dargli un sapore allo stesso tempo forte e delicato. Il lampredotto è il tipico piatto della

cucina "povera" fiorentina

e si mangia quasi esclusivamente a

Firenze

. Non a caso, l'origine del suo nome è tipicamente fiorentina, infatti, prende il nome dalla

lampreda

, una specie di anguilla, che un tempo popolava le acque dell'Arno, di cui ricorda la forma.

Il lampredotto è difficile trovarlo nelle macellerie ed ancor più difficile mangiarlo nei ristoranti cittadini, per gustarlo occorre rivolgersi ad uno dei numerosi **chioschi** o **carretti di**

lampredottai

(venditori di lampredotto) presenti nel centro e nelle periferie della città, che, specialmente nella pausa pranzo, si affollano di avventori.

Il lampredotto è cotto a lungo in acqua con pomodoro, cipolla, prezzemolo e sedano. Una volta cotto è possibile mangiarlo come un normale bollito e condito con la salsa verde, oppure, come è più comunemente apprezzato a Firenze, tagliato a pezzetti a farcire un **panino** toscano salato (semelle) la cui parte superiore viene insaporita e ammorbidita immergendola nel brodo di cottura del lampredotto. Il tutto poi è cosparso di olio piccante o peperoncino. Può essere servito anche in "zimino" cioè in umido con verdure lesse, ad esempio le bietole.