

Lampredotto Inzimino

PIATTO TOSCANO



Siediti, ti racconto *una storia*.

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.



PAOLO GORI

Un grande portavoce del territorio

Paolo Gori è lo chef patron di Trattoria da Burde, un esercizio storico di Firenze fondato dalla sua famiglia nel 1901.

Insieme al fratello Andrea, maitre e sommelier, rappresenta la quarta generazione alla guida di Burde, oggi meta imprescindibile per i fiorentini e per chiunque voglia gustare una cucina toscana autentica.

Dopo un'esperienza lavorativa come archeologo e la laurea in scienze politiche, il richiamo della cucina di casa diventa sempre più forte: Paolo torna nella cucina in cui è cresciuto e insieme ad Andrea prende le redini dell'attività di famiglia.

La Trattoria da Burde è un luogo dove gustare, ancora oggi, piatti della tradizione popolare fiorentina così come ci sono stati tramandati, in tutta la loro genuinità e autenticità.

TRATTORIA DA BURDE

Tutti a Firenze conoscono la Trattoria da Burde, perché è uno degli Esercizi Storici Fiorentini più famosi e longevi, fondato nel 1901 come rivendita di generi alimentari.

Da allora quattro generazioni della famiglia Gori si sono passate il testimone, facendo evolvere la bottega in enoteca con piccola cucina sino ad oggi, in cui la Trattoria da Burde è un avamposto della tradizione gastronomica toscana con una leggendaria carta dei vini.



*Paolo
Gori*

Paolo
Da BURDE
dal 1901

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**.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore energetico	376 kj / 90 kcal
Grassi	5,5 g
di cui saturi	1,1 g
Carboidrati	3,7 g
di cui zuccheri.....	2,4 g
Proteine	4,9 g
Sale.....	0,68 g

PESO NETTO 280g

PREPARAZIONE

2 
porzioni

6 minuti 
700W

9 minuti
FUOCO BASSO
in padella

CONSIGLIO:
SECONDO!
oppure ripieno
per un panino



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 involtini

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

