

# *Lingua di vitello in umido*

*pietanza per 4 persone*

## *Ingredienti per precottura lingua*

<i>Lingua di vitello n° 1 per c.ca</i>	<i>g</i>	<i>850</i>
<i>Acqua per la precottura</i>	<i>lt</i>	<i>2</i>
<i>Prezzemolo - foglie</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Pepe - grani</i>	<i>n</i>	<i>5 o 6</i>
<i>Aglio - spicchi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Alloro - foglie</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Chiodi garofano</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Scorza di limone - pezzetti</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

## *Ingredienti per il sugo*

<i>Olio</i>	<i>g</i>	<i>25</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>20</i>
<i>Sedano</i>	<i>g</i>	<i>80</i>
<i>Carota</i>	<i>g</i>	<i>80</i>
<i>Cipolla</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Dado per brodo</i>	<i>n</i>	<i>1/2</i>
<i>Vino bianco secco</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Eventuale acqua e sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Pomodori perette od equivalente</i>	<i>n</i>	<i>2</i>

<i>ore</i>	<i>17,30</i>	Servendovi della pentola a pressione insaporite 2 litri d'acqua con prezzemolo, pepe, aglio, alloro, chiodo di garofano e scorza di limone. Accendete il gas e fate cuocere per circa 30 minuti
	<i>18,10</i>	Aprite la pentola e aggiungete la lingua. Fatela bollire per 30 minuti calcolati dal sibilo
	<i>18,50</i>	Spegnete il gas attendendo altri 20 minuti prima di togliere il coperchio
	<i>19,00</i>	In un'altra pentola rosolate in olio e burro sedano, carota e cipolla
	<i>19,15</i>	Scolate la lingua (eliminate l'acqua !), toglietegli la pelle, unitela al soffritto continuando a rosolare
	<i>19,30</i>	Aggiungete il vino bianco e il dado, coprite e cuocete
	<i>19,45</i>	Unite il pomodoro tritato e, se necessario, rimboccate con un poco d'acqua
	<i>20,00</i>	La lingua dovrebbe essere cotta. Regolate di sale e pepe e servite