

Lingua di vitello in umido

pietanza per 4 persone

Ingredienti per precottura lingua

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

Ingredienti per il sugo

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

ore	17,30	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
	18,10	Aprite la pentola e aggiungete la lingua. Fatela bollire per 30 minuti calcolati dal sibilo
	18,50	Spegnete il gas attendendo altri 20 minuti prima di togliere il coperchio
	19,00	In un'altra pentola rosolate in olio e burro sedano, carota e cipolla
	19,15	Scolate la lingua (eliminate l'acqua !), toglitela la pelle, unitela al soffritto continuando a rosolare
	19,30	Aggiungete il vino bianco e il dado, coprite e cuocete
	19,45	Unite il pomodoro tritato e, se necessario, rimboccate con un poco d'acqua
	20,00	La lingua dovrebbe essere cotta. Regolate di sale e pepe e servite