

Lingua di vitello

ricetta per 4 persone

Ingredienti

Lingua di vitello - n 1 dal peso di circa	g	850
Acqua salata per cuocerla	lt	2
Origano per insaporire l'acqua pizzichi	n	1
Prezzemolo per insaporire l'acqua ciuffetti	n	1
Cipolla per insaporire l'acqua	g	100
Carota per insaporire l'acqua	g	50
Sedano per insaporire l'acqua	g	30
Alloro per insaporire l'acqua foglie	n	1
Chiodi di garofano per insaporire l'acqua	n	1
Scorza di limone per insaporire l'acqua pezzetti	n	1
Vino bianco secco per insaporire l'acqua	g	100
Grani di pepe per insaporire l'acqua	n	5

Invece della lingua di vitello potete cucinare quella di manzo, naturale oppure salmistrata. In quest'ultimo caso non sarà necessario insaporire l'acqua ed i tempi di cottura si allungheranno.

Ore	17,50	Nella pentola a pressione portate ad ebollizione l'acqua facendola insaporire con gli ingredienti descritti
	18,50	Sciacquate la lingua e immergetela nell'acqua iniziandone la cottura. (45 minuti dal sibilo della valvola)
	19,00	Preparate la salsa verde come da ricetta di pag. 32
	19,40	Spegnete il gas lasciando la pentola chiusa
	20,00	La lingua sarà cotta, aprite la pentola, scolatela, toglietegli la pelle e servitela