

Lingua in salsa verde



La lingua di vitello in salsa verde... che buona!

Me la fecero assaggiare degli amici di famiglia, io ero piccola, avrò avuto circa 10 forse 12 anni, ma mi ricordo mi piacque subito moltissimo.

La preparazione è un po' lunga, ma non è difficile da fare, ve la racconto...

Ingredienti

- Lingua di vitello – 600 g
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla non troppo grande
- Aceto
- 2 foglie di alloro secco
- Sale qb

per la salsa verde

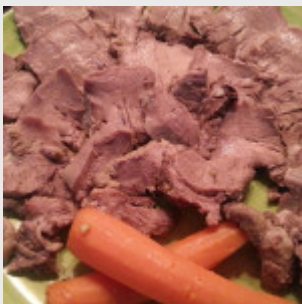
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 2 filetti di acciughe
- 10 capperi

- mollica di pane
- olio
- sale
- aceto



Per preparare la lingua in salsa verde al meglio io la lascio in acqua fredda per qualche ora, cambiando spesso l'acqua. Passate almeno 3-4 ore passo alla cottura, la faccio bollire in pentola per circa 1 ore e mezza o comunque finchè non risulti tenera, insieme al sedano, la carota, la cipolla e l'alloro.

Intanto che il bollito si cucini, preparo la salsa con un trito di aglio e abbondante prezzemolo, le acciughe ed i capperi, unisco un po' di mollica di pane, infine aggiungo l'olio fino ad avere la consistenza giusta della salsa, per ultimo aggiungo il sale e l'aceto assaggiando fino ad ottenere il gusto voluto.



Una volta cotta la lingua la lascio intiepidire nella sua acqua e poi la spello, la taglio infine a fettine sottili che dispongo in un piatto da portata e condisco il tutto con la salsina.

Questo piatto può essere consumato caldo o freddo, la cosa importante è condire in anticipo le fettine di lingua in modo che si insaporiscano bene.

