

SECONDI PIATTI

Lingua bollita con salsa verde

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La lingua bollita servita con la salsa verde è un piatto della tradizione piemontese. La ricetta è molto semplice, ci sono davvero poche difficoltà per realizzare questo gustosissimo piatto. Nel tempo la lingua è passata da essere un piatto di notevole pregio a ricetta di nicchia, ma questo non toglie che la lingua sia servita in un misto di bolliti, salmistrata oppure con salse verdi è un piatto ancora da re!

INGREDIENTI

LINGUA DI VITELLO 1 kg

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SALE GROSSO

PEPE NERO IN GRANI

PER LA SALSA VERDE

PREZZEMOLO 2 mazzetti

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 6

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

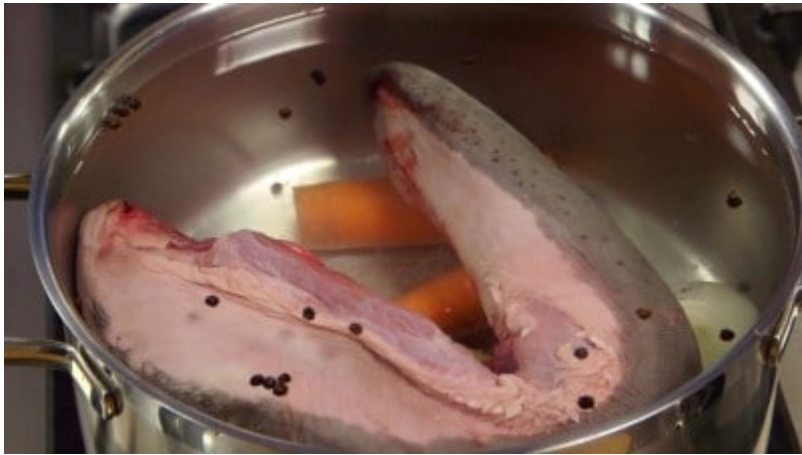
SALE

PREPARAZIONE

1 In una casseruola aggiungete la carota, il sedano e la cipolla. Unite alle verdure il pepe in grani, un po' di sale grosso e immergete la lingua.

Coprite la casseruola e lasciate cuocere a fuoco basso per 1 ora circa dal momento del bollore. Quindi scolate la lingua e lasciatela intiepidire.





2 Nel frattempo preparate la salsa verde: in una ciotola aggiungete il prezzemolo eliminando la parte dei gambi, gli spicchi d'aglio, i filetti d'acciuga e abbondante olio extravergine d'oliva; frullate il tutto con un frullatore ad immersione.





3 A questo punto, prendete la lingua ormai intiepidita e spellatela; quindi tagliatela a fettine

sottili e disponetele su di un vassoio da portata.



4 Distribuite sopra alla carne la salsa verde preparata e servite.



