

SECONDI PIATTI

Lingua di manzo in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 lingua di manzo
1 cipolla
50 g di zucchero
1/2 bicchiere di aceto
20 g di uva passa
20 g di pinoli
20 g di cedro candito
20 g di cioccolato grattugiata
1 tazza di brodo
1 tazzina di concentrato di pomodoro
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Scottare la lingua nell'acqua bollente, spellarla e lessarla in acqua salata per 20 minuti.

Affettarla e farla insaporire nella cipolla affettata soffritta nell'olio, unire la salsa di pomodoro, il brodo e fate cuocere a fuoco lento per altri 20 minuti. Sciogliere lo zucchero nell'aceto e versarlo sulla lingua, insieme ai pinoli, l'uva passa, il cedro, la cioccolata. Mescolare e far bollire. Far cuocere altri 20 minuti a fuoco lento e servire calda.