

SECONDI PIATTI

Linguetta di vitello su insalatina e vinaigrette al pomodoro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 linguetta di vitello di 400/500g
2 pomodri cocktail
olio d'oliva
sale
pepe
erba cipollina
insalata.

PREPARAZIONE

- 1 Lasciar bollire la lingua per circa un'ora in acqua salata. Per la vinaigrette, tagliare i pomodori a quadratini, condire con olio, sale, pepe ed erba cipollina.
Servire la lingua tagliata a fettine su letto di insalata e condita con la vinaigrette.