

SECONDI PIATTI

Bollito di lingua di maiale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 120 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 lingua di maiale

2 l e 1/2 di brodo vegetale

SALSE PER ACCOMPAGNARE

Bagnetto rosso

bagnetto verde.

Bollito di lingua di maiale, c'è chi lo ama e chi lo odia ma per coloro che sono abituati a consumarne fin dalla prima infanzia, il bollito di lingua rimane uno di quei sapori che rimangono impressi e riportano sempre indietro nel tempo! Questo è proprio l'effetto che fa al nostro ormai super cookino Ropa55 che ce la ripropone con il classico bagnet rosso e verd.

PREPARAZIONE

1 Ecco la lingua utilizzata per questa ricetta.



2 In una capiente pentola portate ad ebollizione del brodo vegetale precedentemente preparato.



3 Immergete la lingua nel brodo, dopo averla ben lavata e cuocetela per circa un'ora.



- 4 Estraete la lingua ed eliminate la pellicina dura che la ricopre utilizzando un coltello ben affilato.



- 5 Riponete la lingua nuovamente nel brodo ,e terminate la cottura a fiamma moderata per un'altra ora circa.



6 Raggiunto il giusto punto di cottura, tagliate la lingua in fette non troppo spesse.



7 Vi consigliamo di servire le fette di lingua con i due bagnetti d'accompagnamento.

