

SECONDI PIATTI

## Lengua a la vinagreta

LUOGO: Sud America / Argentina

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



### INGREDIENTI

- 1/2 lingua di manzo già cotta e spellata
- 1 cipollina
- 1 porro
- 1 manciata di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 uovo sodo
- 1 cucchiaino di mostarda in polvere
- 1 bicchiere di aceto
- 1 bicchiere d'olio
- sale e pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente la cipolla, l'aglio e il porro (compresa la parte verde), mescolare il trito alla mostarda, all'olio e all'aceto. Agitate bene il composto, racchiuso in un barattolo, infine versatelo sulla lingua che sarà stata affettata e allargata sul fondo di un piatto da portata.

Decorate il piatto con spicchi d'uovo sodo e lasciate riposare il tutto per un paio d'ore, prima di servirlo.