

SECONDI PIATTI

Lingua di manzo in salsa dolce alla noce moscata

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 10 tazze d'acqua
- 600g di lingua di manzo ben lavata
- 3 tazze di brodo di manzo
- 4 cucchiai di salsa dolce di soia
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 3/4 cucchiaino di pepe bianco macinato
- 1/4 cucchiaino di noce moscata appena macinata
- 3 foglie di lime fragranti
- 2 cucchiai di scalogni fritti
- 3 patate di media grandezza sbucciate e tagliate a cubetti da 2cm
- scalogni fritti per la guarnitura

PREPARAZIONE

1 Portate ad ebollizione dell'acqua in una pentola aggiungendo la lingua di manzo intera e riportate ad ebollizione. Riducete il fuoco e sobbollite per circa 1 ora o fino a che la lingua sia quasi cotta. Scolate il brodo e lasciate raffreddare la lingua a temperatura ambiente. Togliete la pelle con un coltello affilato.

Affettate la lingua in fette sottili e mettetele in una casseruola. Versateci il brodo di manzo e aggiungete entrambi i tipi di salsa di soia, il pepe, la noce moscata, le foglie di lime e gli scalogni fritti. Aggiungete le patate e continuate a far sobbollire fino a che le patate siano cotte. Guarnite con gli scalogni fritti.