BOLLITO DI LINGUA SU SALSA DI PEPERONI E ARANCIA



Menù-Zutaten

240 g Maionese della casa - EP5

350 g Salsa di peperoni e arancia - XW0X

Zutaten

1 kg Lingua di vitello

q.b. Erba cipollina

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Mettere la lingua in acqua fredda, portarla a bollore e salare. Continuare la cottura per circa 2 ore, fino a che la lingua non risulterà tenera, quindi toglierla dal fuoco e pelarla. Su un piatto da portata posizionare la Salsa di peperoni e arancia e sistemarvi sopra la lingua tagliata a cubo. Aggiungere un ciuffo di Maionese della casa ed ultimare con un filo di erba cipollina.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)