LANGUE DE BŒUF AVEC JARDINIÈRE À L'ÉMILIENNE



Ingrédients Menù

600 g Giardiniera all'Emiliana (Jardinière à l'Émilienne) - WO3

90 g Pesto di Senape (Pesto de moutarde) - KK7

Ingrédients

Sel

600 g Langue de bœuf

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire cuire la langue de bœuf selon la technique de la basse température, d'abord mise sous vide et cuite à 82° pendant 18 heures puis refroidie. On découpe la langue et on la place dans l'assiette. On ajoute la jardinière à l'Émilienne et on assaisonne la langue avec le pesto de moutarde.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)