

BOLLITO DI LINGUA SU SALSA DI PEPPERONI E ARANCIA



Ingredienti Menù

240 g Maionese della casa - EP5

350 g Salsa di peperoni e arancia - XWOX

Ingredienti

1 kg Lingua di vitello

q.b. Erba cipollina

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento senza glutine

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.