LINGUA DI MANZO CON GIARDINIERA ALL'EMILIANA



Ingredienti Menù

600 g Giardiniera all’Emiliana - WO3

90 g Pesto di Senape - KK7

Ingredienti

600 g Lingua di manzo

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere la lingua di manzo utilizzando la tecnica della bassa temperatura, prima messa sottovuoto e cotta a 82° per 18 ore e poi abbattuta. Tagliamo la lingua e la posizioniamo nel piatto. Aggiungere la Giardiniera all'Emiliana e condiamo la lingua con il pesto di senape.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)