

Lingua salmistrata

In viaggio culinario nella bassa landa veneto-furlana. Un bocconcino da veri intenditori

Lingua salmistrata

Posso proporti un secondo particolare? Sì proprio così, particolare ma buono, che ti consiglio di preparar perché alla portata di tutti.

Preparazione: 120 minuti

Ingredienti

1 kg. di lingua salmistrata

1 cipolla

1 costa di sedano

1 carota media

10 chiodi di garofano

1 litro e 1/2 di acqua

..ti dicevo

La lingua è un prodotto che si trova spesso nella cucina veneta, soprattutto in quella padovana. E' un tipo di carne che non piace a tutti, ma secondo me almeno una volta bisogna assaggiarla. Per accorciare i tempi la trovi già salmistrata dal macellaio, così già metà del lavoro è stato fatto. Piatto che viene preparato nel periodo invernale. Se vuoi farla ancora più velocemente cucinala con la pentola a pressione. Ci proviamo? Buona cucina!