LINGUA BRASATA AL VINO ROSSO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800g lingua di vitellone
- 150g Soffritto
- q.b. Crema Zafferano
- q.b. Doppio Concentrato di Pomodoro
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa
- q.b. vino rosso
- q.b polvere di prezzemolo

PROCEDIMENTO

- Bollire la lingua per circa 15 minuti ed eliminare la pelle.
- In una casseruola rosolare la lingua con il soffritto e sfumare con il vino rosso.
- Brasare e portare a cottura con brodo vegetale e del concentrato di pomodoro.
- In un cutter frullare e polverizzare il prezzemolo e setacciare se necessario.
- Tagliare la lingua a piacere e posizionarla al centro del piatto.
- Salsare a piacere con il suo fondo e guarnire con gocce di crema zafferano e la polvere di prezzemolo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Soffritto



Crema Zafferano



Doppio Concentrato di Pomodoro



Brodo Vegetale con Sale Rosa