

290. LINGUA DI BUE AL SUGO DI CARNE

Eccovi un'altra maniera di cucinare una lingua di bue del peso, senza la pappagorgia, di oltre un chilogrammo. Spellatela come è indicato nella ricetta n. 289 e steccatela con grammi 60 di lardone tagliato in lardelli conditi con sale e pepe. Legatela perché resti distesa e mettetela al fuoco con grammi 30 di burro; conditela con altro sale e pepe rosolandola alquanto, e poi tiratela a cottura col sugo di carne versato un poco per volta. Cotta che sia, il sugo che resta passatelo e condensatelo al fuoco con un pezzetto di burro e meno di mezza cucchiata di farina per unirlo alla lingua, che manderete in tavola tagliata a fette contornata di erbaggi lessati e rifatti col burro ed il sugo.