
361. LINGUA DI VITELLA DI LATTE IN SALSA PICCANTE

Prendete una lingua tutta intera di vitella di latte e lessatela in acqua salata, al che accorreranno circa due ore. Fate un battutino di sedano e carota tritato fine, mettetelo a bollire con olio a buona misura per cinque minuti e lasciatelo da parte. Fate un altro battuto con due acciughe salate, lavate e nettate dalla spina, gr. 50 di capperi strizzati dall'aceto, un buon pizzico di prezzemolo, una midolla di pane quanto un uovo, bagnata appena nell'aceto, cipolla quanto una nocciuola, meno della metà di uno spicchio d'aglio e, quando il tutto sarà ben tritato, lavoratelo con la lama di un coltello e un gocciolo d'olio per ridurlo unito e pastoso e poi mescolatelo col precedente battuto di sedano e carota. Per ridurlo liquido aggiungete altr'olio e il sugo di mezzo limone, conditelo col pepe e salatelo, se occorre. Questa è la salsa. Spellate la lingua ancora calda, scartate la pappagorgia co' suoi ossicini, che è buona mangiata lessa, e il resto della lingua tagliatelo a fette sottili per coprirle con la descritta salsa e servitela fredda. È un piatto appetitoso, opportuno nei calori estivi quando lo stomaco si sente svogliato.