

Lingua di vitello piemontese con emulsione di salsa verde e germogli

ricetta dello Chef
Alfredo Russo

del ristorante
Dolce Stil Novo alla Reggia
Venaria Reale (TO)

dedicata a **Povera gente** di Paolo
Rossi per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la lingua

Portare a ebollizione una pentola di acqua con sedano, carota, cipolla steccata con i chiodi di garofano, mazzetto aromatico e qualche grano di pepe. Immergere la lingua lavata, regolare di sale, schiumare le impurità che affiorano in superficie e cuocere per 2-3 ore, finché la lingua risulta tenera. Lasciare intiepidire un po' e poi, mentre la lingua è ancora ben calda, privarla della pelle che la ricopre. Tagliare la lingua a fette spesse circa 3 cm e mantenerle in caldo nel brodo di cottura fino al momento del servizio.

Ingredienti per 4 persone 1 lingua di vitello fassone; 1 carota; 1 cipolla; 2 coste di sedano; 1 mazzetto aromatico (alloro, salvia, timo, rosmarino); 2 chiodi di garofano; pepe in grani

Procedimento per la crema di rafano

Sbucciare il rafano, tagliarlo a pezzetti e frullarlo con un filo di acqua fredda e un pizzico di sale, fino a ottenere una crema densa.

Ingredienti un pezzetto (6-7 cm) di rafano fresco; sale

Procedimento per la salsa verde

Far ammorbidire il pane raffermo nel latte e premerlo poi tra le mani per eliminare l'eccesso di latte. Versarlo nel frullatore, aggiungere tutti gli altri ingredienti e frullare sino a ottenere una crema densa. Lasciare raffreddare la salsa e conservarla in frigorifero fino al momento del servizio.

Ingredienti 175 gr foglie di prezzemolo pulite; 350 gr pane raffermo; 750 ml circa latte; ½ spicchio d'aglio; 200 gr cipolline sott'aceto; 170 ml aceto di vino bianco; 7 gr filetti di acciuga; 250 ml olio extravergine di oliva; 30 gr sale

Presentazione del piatto

Sistemare sui piatti le fette di lingua ben sgocciolate, disporvi sopra la salsa verde e completare con i germogli di cipolla e shiso, la riduzione di aceto e la crema di rafano.

Ingredienti 200 gr germogli di cipolla; alcuni germogli di shiso; 4 cucchiari di riduzione di aceto balsamico

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino] Pinerolese Barbera DOC 2008

Vino dal rosso rubino carico e dal profumo vinoso e intenso. Il sapore secco e fresco sostiene con equilibrio questa rivisitazione di una preparazione classica della cucina regionale, stemperando con garbo i sapori grassi ed esaltando le note erbacee di salsa verde e germogli. Nel 1881 nel Pinerolse si contavano oltre 600 varietà di uve e 333 vitigni autoctoni

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net