

## Millefoglie di lingua al verde

ricetta degli Chef  
**Claudio e Anna Vicina**  
del ristorante  
**Casa Vicina Guido per**  
**Eataly Torino**  
dedicata a *I promessi*  
*sposi alla prova*  
per "Assaggi di Teatro"



### Procedimento per la lingua

Spurgare la lingua in acqua corrente per 2/3 ore. Preparare gli aromi (carota, cipolle, rosmarino, salvia, timo, prezzemolo) per la cottura. Fare bollire il brodo aromatizzato con le verdure e immergerci la lingua lasciandola poi sobbollire per 2,5 ore. Lasciare raffreddare nel brodo e conservare poi in frigo fino al momento dell'utilizzo. Pelare la lingua al momento dell'utilizzo.

### Ingredienti per 4 persone

1 lingua di vitello; 1 carota; 2 cipolle; 1 rametto rosmarino; 1 rametto salvia; 1 rametto timo; 1 mazzetto prezzemolo

### Procedimento per la salsa verde (bagnetto)

Sbollentare le foglie di prezzemolo in acqua bollente e subito dopo raffreddare in acqua e ghiaccio. Frullare il prezzemolo con aggiunta di olio di girasole e un pizzico di sale. Aggiungere nel bagnetto verde un po' di mollica di pane bagnata con aceto rosso e un po' di peperoncino (a piacere anche dell'aglio tritato finemente).

### Ingredienti

1 kg prezzemolo; olio di girasole; sale; mollica di pane; aceto rosso; peperoncino



### Presentazione

Montare il millefoglie alternando fettine sottili ricavate dalla lingua e strati di bagnetto verde. Finire con una fettina di lingua lucidata con gelatina naturale.

### Ingredienti

gelatina naturale

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

**Pinerolese Barbera 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 del bagnetto.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)