



# Ritaglia

*e conserva*

## Lingua in Salsa Tonnata

**Ingredienti per 4 persone:**

600 g di lingua di vitello, 150 g di tonno sott'olio, 150 g di radicchio verde, 1 peperone giallo e 1 verde, 2 uova sode, 1 carota, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 gambo di sedano, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 30 g di burro, 1/8 di litro di vino bianco secco, 1 limone non trattato, sale, pepe.

Lavate la lingua e fatela cuocere in acqua bollente salata per 50 minuti. Spellatela e lasciatela raffreddare. Mondate, lavate e tritate insieme la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio, quindi fateli soffriggere per pochi minuti in metà burro e una cucchiata di olio. Unite il tonno sbriciolato, il burro rimasto e cuocete ancora 10 minuti bagnando di tanto in tanto con il vino bianco. Salate, pepate e aggiungete il succo di 1/2 limone. Mondate, lavate e tagliate separatamente a julienne il radicchio e i peperoni. Conditeli con olio, succo di limone, sale e pepe. Tagliate a fette la lingua e disponetela in un piatto da portata guarnita con fettine di uova sode, cosparsa di prezzemolo e accompagnata dalle verdure.

