Bollito con salsa verde

PROCEDIMENTO

Lavare e preparare gli odori.

Preparare il brodo con gli odori, il pomodoro e il manzo.

Cuocere il manzo nel brodo; cuocere la lingua e il pollo separatamente; spellare la lingua.

Affettare a fette fini la lingua, il manzo e il pollo.

Servire aggiungendo un po’ di brodo caldo.

Nel brodo di cuocere la minestra.

INGREDIENTI

(a persona)

- lucertolo di manzo 50 g
- lingua di manzo 35 g
- petto di pollo intero 70 g
- cipolla 9 g
- sedano 9 g
- carota 9 g
- pomodori pelati 10 g
- sale qb
- basilico qb
- acqua qb

Salsa verde:
- prezzemolo 10 g
- pane 3,5 g
- aceto di mele 2 g
- pasta di acciughe 0,5 g
- capperi 0,5 g
- sale qb
- olio extra vergine di oliva 10 g