



LÍNGUA DE VACA

INGREDIENTES

PARA A COZEDURA

1 língua de vaca
1 cebola
5 alhos
1 colher de sopa de pimenta em grão
Louro

PARA A MARINADA

1 colher de sopa Azeite virgem extra
1 colher de chá Pimenta rosa
1 colher de chá gengibre fresco ralado
Raspa de meia lima
Flor de sal/salicórnia

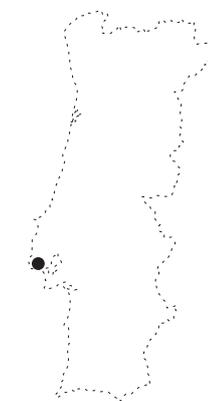
PREPARAÇÃO

Cozer a língua com os restantes ingredientes durante cerca de uma hora. Depois de cozida, retirar todas as gorduras em excesso. De seguida, cortá-la na fiambreira, ou com uma faca afiada. Deitar as fatias de língua na marinada, deixar apurar todos os sabores durante alguns minutos. Servir com gengibre estaladiço e ervas frescas (coentros, ervilhas, beterraba).

Bom apetite.

CHEF RUI OLIVEIRA
LOCAL O ANTIGO CARTEIRO
REGIÃO PORTO

VINHO ESPORÃO VERDELHO 2015
AZEITE ESPORÃO DOP MOURA



Madeira

Açores

