

LUCA PENNICA per Spirito Contadino

CHEF
DI
Spirito

LINGUA DI VITELLO CON FRIARIELLI, ROSETTE
FOGLIARI DI PAPAVERO DI CAMPO E SPONZALI

LUCA PENNICA



Luca Pennica

CHEF
DI
Spirito



**LINGUA DI VITELLO CON FRIARIELLI, ROSETTE FOGLIARI
DI PAPAVERO DI CAMPO E SPONZALI**

PROCEDIMENTO:

cuocere la lingua di vitello sottovuoto per circa 10 ore a 75C°, far raffreddare e tagliarla in medaglioni, rosolarli poi in padella. Saltare le verdure con uno spicchio d'aglio e olio evo. Impiattare adagiando le verdure come base, disporre il medaglione di lingua e infine gli sponzali. Finire con un filo d'olio.

LUCA PENNICA