289. LINGUA DOLCE-FORTE

Prendete una lingua di vitella di latte tutta intera colla sua pappagorgia, perché questa è la parte più delicata; spellatela e lessatela a mezza cottura. Regolatevi del resto come per il cignale del n. 285, servendovi dell'acqua dove ha bollito per finire di cuocerla. Per spellare la lingua arroventate una paletta e poneteglielà sopra ripetendo l'operazione diverse volte, se occorre.