336. LINGUA IN UMIDO

Prendete una lingua di manzo che, senza la pappagorgia, potrà pesare un chilogrammo all'incirca. Lessatela quel tanto che basti per poterla spellare, e poi trattatela come appresso:

Fate un battuto generoso con grammi 50 di prosciutto grasso e magro, la metà di una cipolla di mezzana grandezza, sedano, carota e prezzemolo, e mettetelo al fuoco con grammi 50 di burro insieme con la lingua condita con sale e pepe. Rosolata che sia, tiratela a cottura con brodo versato a poco per volta e sugo di pomodoro o conserva; poi passate il sugo. Fate a parte un intriso con grammi 20 di burro e una cucchiata rasa di farina e quando avrà preso il color nocciola versateci dentro il detto sugo e nel medesimo rimettete la lingua per tenerla ancora alquanto sul fuoco e poi servitela tagliata a fette grosse un centimetro con un contorno di sedano o altro erbaggio rifatto nel medesimo sugo. È un piatto che potrà bastare per sette od otto persone.