



## LÍNGUA DE VACA

### INGREDIENTES

#### PARA A COZEDURA

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

CHEF **RUI OLIVEIRA**  
LOCAL **O ANTIGO CARTEIRO**  
REGIÃO **PORTO**

VINHO **ESPORÃO VERDELHO 2015**  
AZEITE **ESPORÃO DOP MOURA**

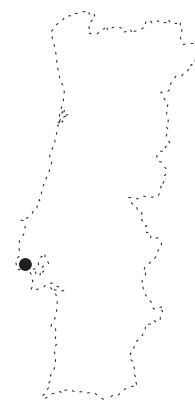
#### PARA A MARINADA

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.



Madeira

Açores

