**LINGUA DI VITELLO ALLE 2 SALSE**



**INGREDIENTI**

* 1 lingua di vitello intera
* Una cipolla media
* Una costa di sedano
* Una carota
* Sale q.b.
* 5 grani di pepe
* Alloro, prezzemolo e timo

**PREPARAZIONE**

Preparare il barbecue per una cottura diretta.

In una teglia, adagiare tutti gli ingredienti, coprire con acqua calda e mettere la stessa al centro del barbecue , aggiungere dei chunk di ciliegio per affumicare e lasciar cuocere per circa 30 minuti a coperchio chiuso.

Successivamente, coprire la teglia con un foglio di alluminio e continuare la cottura per 1 ora circa.

Una volta cotta va lasciata raffreddare ma non troppo, in modo tale da poter spellare la lingua visto che la pelle è molto coriacea.

Quando sarà completamente fredda, affettatela ia fette spesse circa 1 cm.

Per la salsa verde:

1 mazzetto di prezzemolo

2 acciughe salate e pulite

1 spicchio di aglio privo dell’anima

Una decina di capperi

Succo di un limone

Una manciata di mollica di pane

Olio evo, abbondante

Aceto bianco

Per la salsa di peperoni:

½ mango

½ avocado

1 pomodoro da insalata ( non troppo maturo)

½ cipollotto fresco

½ peperone verde

½ peperone rosso

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaino di miele

Il succo di mezzo limone

Olio evo ( ter cucchiai)

Una spruzzata di aceto

sale