

## ELICHE CON LINGUA DI MANZO E CREMA DI AVOCADO CON MELA VERDE

### Ingredienti:

- 5 n eliche a persona
- q.b. fondo di vitello
- q.b. buccia di limone grattugiato e fiori di rosmarino

### Per la lingua salmistrata:

- 2 kg lingua di vitello
- 2 l acqua
- 350 g sale fino
- 10 g sale nitro
- 1 cucchiaino grani di pepe nero pestati
- 40 g zucchero

### Per la court bouillon:

- 3000 ml acqua
- 35 g sale grosso
- 25 g scalogno
- 40 g porro bianco
- 40 g carote
- 40 g sedano bianco
- 15 g citronella
- 1 limone (la buccia)
- 2 foglie alloro
- 6 grani pepe nero
- 1 cucchiaino coriandolo
- 7 g zenzero a fette

### Per la crema di avocado:

- 1 n. avocado maturo
- qualche goccio di succo di limone
- 100 g brodo di pollo
- 100 g panna fresca
- q.b. sale e pepe
- 20 g mela verde alla brunoise



### Preparazione:

#### Per la lingua salmistrata:

- bollire acqua con zucchero, sale e pepe
- far raffreddare e aggiungere sale nitro
- marinare la lingua di vitello per 5 giorni (120 ore) sottovuoto
- togliere la lingua dalla salamoia e sciacquarla con acqua fredda
- portare il court bouillon ad ebollizione e aggiungere la lingua
- cucinare la lingua finché è cotta (quando la punta della lingua è cotta la cottura è finita)

#### Per la crema di avocado:

- portare panna e brodo a bollire con sale e pepe
- frullare la polpa di avocado con gocci di limone aggiungendo panna e brodo quando basta
- incorporare ad ogni 100 grammi avocado 50 grammi brunoise di mela verde
- condire se necessario con sale e pepe

#### Per finire il piatto:

- bollire le eliche in abbondante acqua salata per 9 minuti
- finire la cottura per ca. 1 minuto nel fondo di vitello
- tagliare la lingua a dadi da 2 cm e brasarla in padella a due lati
- stendere la crema di avocado al centro del piatto
- stendere le eliche sopra e in torno la lingua di vitello
- decorare con qualche goccio di fondo di vitello, fiori di rosmarino e limone grattugiato

### Ristorante Oliver Glowig