



## Insalata di lingua

[Del 08/12/2008 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 1 sedano non troppo grosso, 2 fette di lingua salmistrata, 1 manciata di cetriolini sott'aceto, 200 g di funghi coltivati, 1 tuorlo d'uovo, il succo di 1 limone, 1 bicchiere d panna liquida, 1 bicchiere di olio di oliva, sale, pepe.

Sbucciate accuratamente il sedano, lavatelo, asciugatelo e tagliuzzatelo. Tagliate a fiammifero la lingua e i cetriolini, tenendone da parte uno o due per decorare. Versate il tuorlo in una scodella, unite qualche goccia di succo di limone e, mescolando sempre con un cucchiaino di legno, versate l'olio a filo. Quando la maionese sarà montata, aggiungete il resto del succo di limone, la panna liquida a piccoli quantitativi, salate e pepate. Pulite i funghi con un panno umido per liberarli dal terriccio, eliminate i gambi, togliete la pellicina e affettate fini le cappelle. Mescolate assieme in una terrina i funghi, la lingua, il sedano e la salsa preparata. Accomodate l'insalata in una coppa, cospargete coi cetriolini, decorate il centro con uno o due cetriolini tagliati a ventaglio e portate in tavola.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]