

NELLA CUCINA DEL “CONNUBIO”, LUCA TOTANI OSA CON LA LINGUA DI VITELLO

8 Maggio 2019



L'AQUILA – “È una versione molto delicata di un piatto molto particolare”. Così **Luca Totani** presenta la lingua di vitello, piatto forte degli antipasti serviti al ristorante Connubio, in via San Bernardino all'Aquila.

“È un piatto del territorio, proviene da vitelli della zona – dice – , viene cotto a bassa temperatura sottovuoto per molte ore, quasi una intera giornata, con gli odori classici che ricordano il brodo”.

“Una volta affettata la distendiamo su un finocchio croccante – svela lo chef – e guarnito con una ‘caramellina’ realizzata con il brodo e il succo d'arancia, che sciogliamo davanti al cliente al momento in cui viene servito il piatto”.