



Ricetta del Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

Ingredienti:

per la carne:

Tondino di vitello

Carota

Porro

Sedano

Sale grosso

Olio d'oliva

Aceto

Per la salsa:

tonno sgocciolato

maionese

filetti di acciughe

capperi

brodo di cottura della carne

Preparazione:

Cominciare col cuocere la carne. In una pentola mettere la carota, il porro e il sedano puliti, una manciata di sale grosso, l'olio e l'aceto. Aggiungere acqua in modo poi da potervi bollire la carne. Portare a bollore e solo ora aggiungere la carne. Riportare a bollore, coprire parzialmente e abbassare la fiamma. Proseguire la cottura fino a quando la carne non è tenera (circa 2 ore). Farla raffreddare completamente nel liquido di cottura. Nel frattempo preparare la salsa frullando i vari ingredienti. Aggiungere il brodo di cottura fino ad ottenere la giusta consistenza.

Quando la carne è fredda, tagliarla a fette molto sottili. Disporle sul piatto di portata, scostate bene una sull'altra e coprire con la salsa. Guarnire con qualche capperone e far trascorrere qualche ora prima di servire in modo da far insaporire bene la carne.