



13 Dicembre

Piemonte, Piemont

Vitello tonnato, vitel tonnè

Ingredienti 4 pax

CARNE

- 1 kg vitello (taglio girello)
- 750 ml vino bianco secco
- 5 chiodi garofano
- 2 foglie alloro
- 1 cipolla ramata
- 1 costa sedano
- 1 carota
- 1,5 l acqua
- sale q.b.

SALSA

- 250 g tonno
- 4 filetti acciughe dissalate
- 25 g capperi
- 15 ml aceto vino bianco
- 10 ml succo limone
- 3 tuorli sodi
- fondo cottura della carne
- 50 ml olio evo

ATTREZZATURE

- Mixer

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 70 MIN +

RIPOSO

- Preparazione: 10 min
- Cottura: 60 min

Indicazioni

Per la carne: legare la carne e metterla in una casseruola a marinare per circa 12 ore in frigorifero con vino, aromi e verdure tagliate grossolanamente.

Metti la carne da parte, traferisci la marinatura in una pentola filtrandola. Rimetti quindi la carne, copri con acqua e regola di sale.

Cuoci a fiamma lenta per circa 50 minuti con il coperchio.

A cottura terminata, tieni da parte almeno due mestoli di fondo di cottura. Fai raffreddare la carne finché non è bella rassodata.

Per fare la salsa tonnata: metti nel mixer il tonno sgocciolato, i tuorli, le acciughe, l'aceto, il succo di limone. Frulla aggiungendo l'olio evo a filo e iniziare a frullare con olio extravergine a filo, quindi aggiungi circa due mestoli del fondo di cottura. Continua a frullare fino a quando otterrai la consistenza desiderata.

Servire con fettine di carne tagliate molto sottili.

Suggerimenti

Il vitel tonnè può essere servito sia come antipasto che come secondo piatto. Se desideri conservare la carne e la salsa in frigorifero, ricorda di coprirlo con la pellicola trasparente. Macerando acquisterà ancora più sapore.