

SECONDI PIATTI

# Lacerto di vitello tonnato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



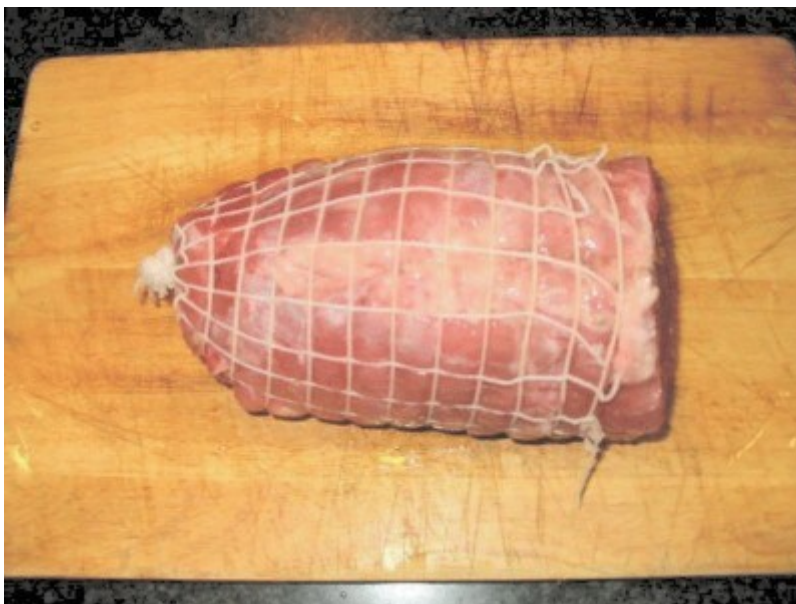
Il lacerto di **vitello tonnato** è un'ottima ricetta che va bene da presentare ai commensali quasi sempre! Elegante e raffinata d'inverno, molti ad esempio la fanno a Capodanno, ma deliziosa anche d'estate, perché fresca e delicata. Si tratta di una variazione di questa che prevede l'utilizzo del lacerto, ma in fin dei conti potete utilizzare qualunque taglio adatto all'arrosto, magari fatevi consigliare dal vostro macellaio di fiducia! Se amate i secondi di carne facili e che fanno fare bella figura vi consigliamo di fare anche la [pizza di carne](#): buonissima!

## INGREDIENTI

LACERTO DI VITELLO 1 kg  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
SEDANO 2 coste  
LIMONE 1  
ACCIUGHE SOTTO SALE 3  
TONNO SOTT'OLIO 320 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
delicato -  
VINO BIANCO 1 l  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del lacerto di vitello tonnato, per prima cosa disponete per tempo gli ingredienti: ecco quelli che vi serviranno!



- 2 Tagliare carote, sedano e cipolla in modo grossolano e metterli in una casseruola che le possa contenere comodamente assieme alla carne.  
Aggiungere le acciughe spezzettate, il tonno sminuzzato e coprire quasi completamente col vino e l'acqua.



- 3 Fare prendere il bollore e continuare la cottura a fuoco basso e a pentola coperta per 30 minuti, poi scoperchiare e continuare a fiamma leggera, ogni tanto girare il pezzo di carne.



4 Scolare il lacerto, fin quando tutto il liquido di cottura si sarà asciugato, e farlo raffreddare.





- 5 Eliminare con pazienza la carota e i pezzi di sedano cotti, cercando di eliminarne il più possibile altrimenti il sapore della salsa potrebbe risultare falsato.



- 6 Mettere tutto il tonno nel frullatore o nel robot da cucina e, aiutandosi con l'olio e un poco alla volta il succo del limone, frullare fino ad ottenere la salsa ben fluida.

Alla fine si dovrà ottenere una salsa fluida e senza pezzetti di tonno, aggiustare di limone e di pepe, non salare.

Tagliare a fette sottili la carne e accomodarla sul piatto da portata, coprirla abbondantemente di salsa e guarnire a piacere.

Si possono usare cetriolini, peperone rosso, olive farcite ecc.

## NOTE

**Per quante persone è questa ricetta?**

Va bene per 6 persone.

**Quanto tempo si conserva?**

Puoi conservare il vitello tonnato per due giorni in un contenitore per alimenti in frigorifero.

**Come posso decorare il piatto?**

Basterà qualche capperone o roselline di carota e il gioco è fatto!