

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato i funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **vitello tonnato ai funghi** che vi andiamo a proporre è un lontano parente del vitel tonn  che tutti conosciamo. L'idea e la tecnica di cottura sono le stesse infatti. Ci  che cambia   solo la crema con cui si copre la carne. Questa   una ricetta molto furba perch    possibile prepararla in anticipo,   l'ideale durante una cena formale in cui si vuol far bella figura con parenti ed amici. Di certo non lascer  indifferenti i vostri ospiti che chiederanno la ricetta. Anche se molto scenografica, si tratta in realt  di una ricetta semplice da fare, vi baster  scegliere un taglio tenero di carne con cui fare un buon brodo e il pi    fatto! Il vitello fungato   un piatto molto delicato dal sapore particolare e

benché sia molto scenografico, è facile da fare. Se come noi amate molto questo tipo di abbinamento vi invitiamo a provare anche i [bocconcini di carne ai funghi](#), poiché anche questo è un piatto davvero delizioso! I passaggi di questa ricetta sono molto facili, ma qualora aveste necessità di chiarire dubbi, potete tranquillamente usare il box sul fondo pagina e di certo vi risponderemo.

INGREDIENTI

GIRELLO DI VITELLO 600 gr
CAROTE 1
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 2 ciuffi
MAIONESE LIGHT Maionese Leggera
Calvè - 200 ml
FUNGHI CHAMPIGNON 150 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE

PREPARAZIONE

- 1 La prima cosa da fare quando volete realizzare la ricetta del vitello fungato è quella di preparare un buon brodo di carne. Per questo motivo bisogna riempire una pentola capiente con dell'acqua, unirvi la carota, la cipolla ed il sedano puliti, salate adeguatamente e portate il tutto ad ebollizione. Quando l'acqua raggiunge un'ebollizione sostenuta unire la carne e lasciar cuocere per circa 45 minuti.



- 2** Nel frattempo fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva insieme a due spicchi d'aglio, quando l'olio inizierà a sfrigolare unitevi i funghi champignons puliti ed affettati e lasciateli cuocere a fuoco vivace.



- 3** Frullate i funghi champignons lasciandone qualcuno da parte per la decorazione del piatto.
Riunite in una ciotola i funghi frullati e pari quantità di Maionese Leggera Calvè ed amalgamateli.



- 4** Prelevate la carne dalla pentola ed affettatela in fette sottili.
Adagiate le fette di vitello su di un vassoio in un unico strato e distribuitevi sopra la salsa fungata creando uno strato uniforme.
Decorate, infine, il piatto con le fette di champignons messe da parte.



CONSIGLIO

Quali tagli devo scegliere per la ricetta del vitello fungato?

Sono da preferire i tagli tondino, girello o magatello.

Quanto tempo posso conservare il vitello fungato?

Puoi conservarlo in un contenitore di vetro o per alimenti in frigorifero per tre giorni al

massimo.

Le fettine mi si rompono come mai?

Prima di affettare il girello, la carne deve essere molto fredda.

È possibile congelare il filetto non utilizzato?

Sì puoi congelarlo prima di affettarlo o dopo che lo hai affettato.