

SECONDI PIATTI

# Vitello tonnato

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

GIRELLO DI VITELLO oppure magatello - 1  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
UOVA 3  
OLIO DI SEMI 260 ml  
ALICI O ACCIUGHE 1  
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola  
TONNO SOTT'OLIO 320 gr  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Mettere a bollire abbondante acqua con sedano, carota e cipolla. Dopo 5 minuti di bollitura immergere il vitello e portarlo a cottura.

La regola generale e' che debba bollire 50 minuti per ogni kg di peso, questo pesava 765 g

ed ha bollito una quarantina di minuti.



**2** Scolare il vitello e strofinarlo con mezzo limone. Quest'operazione fa si che non annerisca raffreddandosi.

Far raffreddare completamente.



**3** Preparare, ora, la salsa tonnata:

mettere un uovo intero nel robot da cucina, farlo girare 30 secondi e cominciare a unire l'olio a filo, sempre con le lame in movimento fino ad avere una maionese molto soda. Si va un po' ad occhio, circa 260 ml di olio.



**4** Ora unire l'acciuga, il tonno scolato dal suo olio ed i capperi a far frullare ancora un pochino.



5 Ora assaggiare e regolare, eventualmente, di sale. Unire, a piacere, un po' di succo di limone.



6 Appena la carne e' ben fredda, affettarla sottile (meglio con l'affettatrice).





**7** Adagiarla sul piatto da portata e ricoprirla con la salsa. Decorare con spicchi di uova sode e qualche capperi.

Servire dopo un paio d'ore di frigo.

