

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 cappero.

Servire dopo un paio d'ore di frigo.

