

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

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

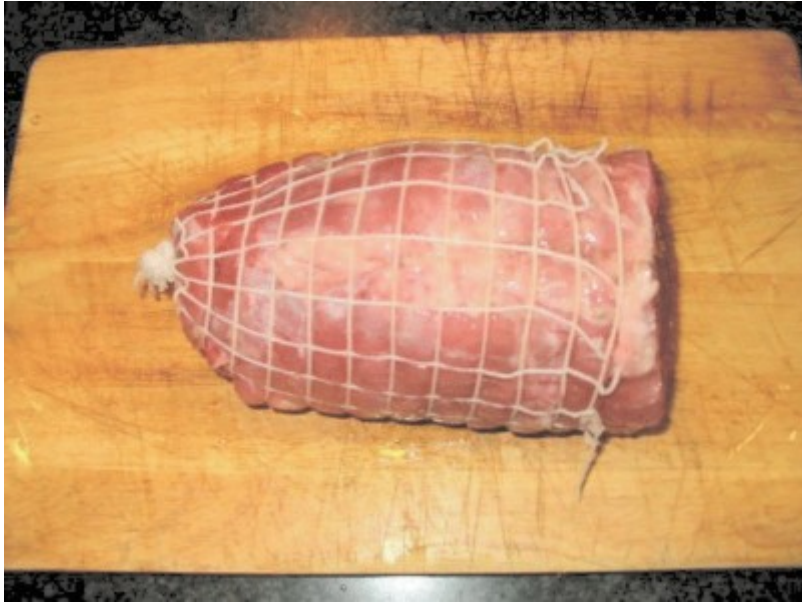


INGREDIENTI

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 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



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