

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 8 ORE DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

500 g di noce di vitello
125 g di tonno sott'olio
1 cipolla
1 bicchiere di vino bianco secco
1 bicchiere d'acqua
4 acciughe
2 carote intere grandi
100 g di maionese.

PER DECORARE

maionese e capperi.

PREPARAZIONE

1 Mettete in un tegame la noce di vitello, la cipolla tagliata a fettine, le acciughe, il tonno, e

le carote intere; aggiungete l'acqua e il vino e fate sobbollire per circa un'ora e mezza, finchè il liquido non si è addensato.



2 Fate raffreddare e mettete in frigorifero (eseguite questa operazione il giorno prima per comodità).

Il giorno dopo, tirate fuori dal frigorifero il vitello e togliete dal tegame le carote che metterete da parte.

Affettate il vitello e mettete le fettine, una accanto all'altra, in un piatto da portata.

Passate il fondo di cottura (quindi il tonno, la cipolla, e le acciughe) in un frullatore con la maionese finchè non otterrete una salsa liscia e vellutata.

Stendetela sopra le fettine di carne in modo uniforme.

Decorate con le carote tagliate a rondelle, i capperi e un filo di maionese.



3 Mettete in frigo fino al momento di servire!!