

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI MARINATURA**



INGREDIENTI

800 g girello di vitello
300 ml aceto forte
300 ml vino fermo
300 ml acqua
10 acciughe dissalate
80 g tonno
1 cipolla
1 stecca piccola di cannella
2 foglie di alloro
2 chiodi di garofano
1 noce burro
1 cucchiaio farina bianca
1 tuorlo sodo
capperi piccoli
sale
pepe nero

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola capiente la carne con la cipolla, i chiodi di garofano, l'alloro, la cipolla, aceto, vino ed acqua in pari quantità e lasciate macerare per una notte in luogo freddo.



- 2 Mettere il burro in un recipiente e rosolate il girello, togliete la carne, aggiungete le acciughe e fatele sciogliere.

Aggiungete la farina bianca ed il tuorlo, la carne, la marinatura e lasciate cuocere lentamente



- 3 Quando la carne è cotta mettetela da parte ed affettatela, setacciate il sughetto che si è formato ed unite i capperi, il tonno e frullate.

Affettate la carne e servire le fette cosparse di salsa al tonno

