

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

