

ANTIPASTI E SNACK

Vitello tonnato

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

800 g di girello
250 g di tonno sott'olio
6 filetti d'acciughe
3 tuorli d'uovo sodo
1 cucchiaio di capperi
alloro
salvia
una costa di sedano
una carota
un limone
una bottiglia di vino bianco secco
aceto bianco
un limone
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Coprite il girello di vitello con il vino e lasciatelo in infusione per circa un giorno unendo qualche foglia di alloro, salvia, la costa del sedano e la carota tagliuzzate. Quando sarà trascorso questo tempo ponete il vitello in una casseruola versatevi la marinata filtrata e tanta acqua quanta ne occorre per coprire interamente la carne. Fate poi cuocere il girello a fuoco moderato per oltre un ora fino a quando il fondo di cottura non si sarà ristretto diventando poco meno di un mezzo litro di liquido. Togliete quindi il girello dal suo brodo che andrà filtrato e intanto preparate una salsa passando al setaccio il tonno, le acciughe e i tuorli sodi. Ponete il composto in un recipiente, aggiungete i capperi tritati, un cucchiaio di aceto, il succo del limone e mezzo bicchiere di olio d'oliva. Amalgamate il tutto aggiungendo un po' di brodo in modo che diventi una salsa abbastanza liquida. Tagliate il vitello a fettine sottili, disponetele su un piatto di portata e ricopritele con la salsa preparata in precedenza.