

ANTIPASTI E SNACK

Vitello tonnato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



Il **vitello tonnato**, o **vitel tonnè** come si dice in **Piemonte**, è uno di quei piatti che fanno subito festa. È un **grande classico della cucina italiana**, una **ricetta elegante e saporita**, perfetta come antipasto nelle grandi occasioni o come secondo piatto in un pranzo estivo. A differenza di secondi caldi e robusti, come un tenero [Spezzatino di vitello](#) o un ricco [rotolo di vitello farcito](#), il vitello tonnato ha il grande vantaggio di essere preparato in anticipo, senza stress dell'ultimo minuto. La sua delicatezza lo affianca ad altre preparazioni intramontabili a base di vitello, come le **scaloppine** o le [Fettine di vitello al limone](#)

. Anche se è una **ricetta raffinata**, la sua popolarità è pari a quella di piatti casalinghi come le [Polpette di carne](#) o la loro variante fresca, le [Polpette di carne al limone](#).

INGREDIENTI PER IL VITELLO TONNATO

GIRELLO DI VITELLO 1 kg
CIPOLLE piccole - 2
CAROTE 1
COSTA DI SEDANO 1
VINO BIANCO SECCO 250 ml
CHIODI DI GAROFANO 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
ACQUA

INGREDIENTI PER LA SALSA TONNATA

TONNO SOTT'OLIO ben sgocciolato - 300 gr
MAIONESE 200 gr
ALICI SOTT'OLIO 4
CAPPERI SOTT'ACETO 1 cucchiaino da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo

INGREDIENTI PER DECORARE

CAPPERI o fiori di capperi -

COME FARE IL VITELLO TONNATO

Prepara gli "odori": pela la carota e le cipolle, pulisci il sedano. Per non perdere i chiodi di garofano nel brodo, infilzali in una delle cipolle.

In un tegame capiente, adagia il pezzo di carne. Aggiungi le verdure, la cipolla con i chiodi di garofano, un giro d'olio e il vino bianco. Copri tutto con acqua fredda e aggiungi un po' di sale.





Porta a bollore, poi abbassa la fiamma al minimo, metti il coperchio e lascia cuocere lentamente per circa 50-60 minuti.

Una volta cotta, spegni il fuoco e lascia raffreddare la carne completamente nel suo brodo. Questo passaggio la manterrà morbidissima.

Quando è fredda, toglì la carne dal brodo, avvolgila nella pellicola e mettila in frigorifero per almeno 2 ore. Questo la renderà soda e facile da tagliare a fette sottili senza romperla.





Mentre la carne si raffredda, prepara la salsa. Nel boccale di un mixer a immersione, metti la maionese, il tonno ben sgocciolato, i filetti di alici, i capperi e qualche foglia di prezzemolo.

Frulla tutto fino a ottenere una salsa liscia, cremosa e omogenea. Assaggia e, se necessario, aggiusta

di sapore. Trasferisci la salsa in una ciotola, copri e mettila in frigorifero.





Prendi la carne ben fredda dal frigorifero e, con un coltello a lama lunga ben affilato (o ancora meglio, con un'affettatrice), tagliala a fette molto sottili.

Disponi le fette di vitello su un piatto da portata, sovrapponendole leggermente.

Con un cucchiaino, ricopri generosamente le fette con la salsa tonnata. Decora la superficie con qualche capperi o dei fiori di capperi.

Conserva il vitello tonnato in frigorifero fino al momento di servirlo.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il trucco in più: Il segreto per affettare la carne in fette sottilissime senza romperle è lasciarla raffreddare completamente e poi riporla in frigorifero per almeno un paio d'ore, avvolta nella pellicola. Il freddo compatterà le fibre e renderà il taglio perfetto.

Consiglio per la salsa: Per una salsa tonnata ancora più vellutata e saporita, si può aggiungere un mestolino del brodo di cottura della carne (filtrato e freddo) mentre si frulla, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Zero sprechi: Il brodo di cottura della carne è un tesoro! Non buttarlo. Una volta filtrato, è una base eccezionale per cuocere un risotto, preparare una zuppa o insaporire uno [Spezzatino di vitello con piselli in bianco](#).

COME SI CONSERVA IL VITELLO TONNATO

Il vitello tonnato si conserva perfettamente in frigorifero, coperto con pellicola trasparente, per 4-5 giorni. Anzi, preparato il giorno prima è ancora più buono, perché i sapori hanno il tempo di amalgamarsi alla perfezione.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Roast beef di manzo: Un grande classico della cucina internazionale, perfetto da servire freddo, proprio come il vitello tonnato.

Tagliata di manzo: Un secondo piatto semplice e veloce, dove la qualità della carne è la vera protagonista.

Spezzatino di manzo: Un comfort food per eccellenza, con una cottura lenta che rende la carne tenerissima.

Filetto di manzo al limone: Un'idea elegante e fresca per un secondo piatto di carne raffinato e dal sapore delicato.