

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La ricetta del **vitello tonnato** affonda le sue radici al nord, in particolar modo in **Piemonte** dove spesso e volentieri, questo **secondo piatto**, assume il nome di **Vitel Tonnè**.

La **ricetta** del **vitello tonnato** è abbastanza **semplice** : si tratta di **girello di vitello**, meglio se di **fassona**, cotto in brodo, tagliato a fette sottili e servito con una salsa tonnata fatta comodamente in casa con tonno sott'olio e [maionese](#).

Prova la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani il **vitello tonnato**, avrai un [secondo piatto](#) perfetto da preparare con anticipo o un antipasto delicato per

le occasioni di festa!

Ti piace la carne di vitello? Prova anche queste ricette:

[Spezzatino di vitello](#)

[Spezzatino di vitello con piselli in bianco](#)

[Fettine di vitello al limone](#)

[Fettine di vitello impanate al forno](#)

INGREDIENTI PER FARE IL VITELLO

TONNATO

GIRELLO DI VITELLO 1 kg
VINO BIANCO SECCO 250 ml
ACQUA 2 l
CAROTA 1
COSTA DI SEDANO 1
CIPOLLA 1
CHIODI DI GAROFANO 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE FINO

INGREDIENTI PER FARE LA SALSA

TONNATA

TONNO SOTT'OLIO 300 gr
MAIONESE 200 gr
ALICI SOTT'OLIO SGOCCIOLATE Filetti -
4
CAPPERI SOTT'ACETO 1 cucchiaio da
tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo

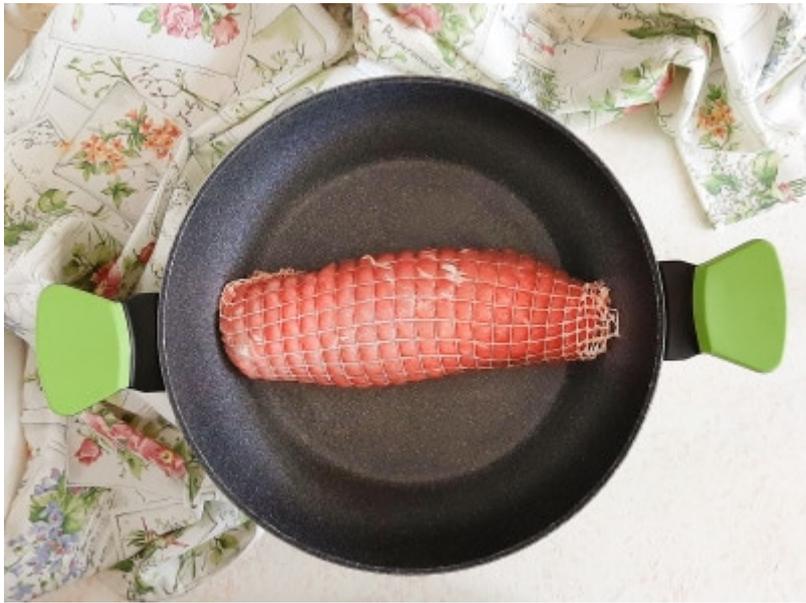
INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE DEL

VITEL TONNÈ

CAPPERI o fiori di capperi -

PREPARAZIONE

1 Ecco come preparare un buon vitello tonnato: prendi un tegame che possa contenere il pezzo di vitello per la lunghezza, adagia la carne sul fondo. Lava e pela la carota, il sedano e la cipolla che avrai sbucciato e infilzato con i chiodi di garofano, in questo modo non si perderanno nel brodo di cottura.





- 2 Versa il vino bianco, un buon giro di olio evo e copri tutto con l'acqua. Copri il tegame con il suo coperchio e lascia cuocere a fiamma bassa per circa 50-60 minuti. Una volta cotta la carne, lasciala raffreddare completamente, dopodiché riponila in frigorifero per almeno un paio d'ore, in modo da poterla affettare in seguito senza problemi.





3 Mentre il vitello si raffredda in frigo, puoi preparare la salsa: nel boccale del mixer versa la maionese, le acciughe con i capperi, il tonno ben sgocciolato e, in ultimo, un ciuffo di prezzemolo spezzato a mano. Con il mixer ad immersione frulla fino ad ottenere la salsa, quindi versala in una scodella e riponila in frigorifero.







- 4 Ora che la carne è ben fredda, sistemarla sopra un tagliere di legno e affettala con un coltello a lama liscia ben affilato, così da ottenere delle fette molto sottili. Se hai in casa un'affettatrice, meglio ancora!



- 5 Disponi le fette di carne sopra un piatto da portata, e con l'aiuto di un cucchiaio versa un po' di salsa sopra ogni fetta. Termina il piatto decorando con dei capperi o fiori di capperi. Riponi il vitello tonnato in frigorifero fino al momento di servire.

