

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Piemonte**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **vitello tonnato** affonda le sue radici al nord, in particolar modo in Piemonte dove spesso e volentieri assume il nome francese Vitel Tonnè. Anzi forse è più conosciuto con questo suo secondo nome ma testimonianze storiche ci attestano che si tratta di un piatto decisamente italiano e piemontese.

Ora però c'è da dire che quasi tutte le città del Piemonte si contendono la ricetta originale, ma sembra che la zona di Alba sia la migliore, ovvero lì si mangia questo piatto nel migliore dei modi. SI tratta di un piatto abbastanza antico, ed infatti è presente nel libro di Astrusi già nell'800.

La ricetta del vitello tonnato è abbastanza semplice: si tratta di girello di vitello, meglio se di fassona, servito con la **salsa tonnata** a base di tonno, capperi e tuorli d'uovo o come ai giorni nostri **con della maionese**. E' un piatto che potrebbe essere servito come antipasto ma a noi piace di più come secondo piatto, da servirsi

esclusivamente freddo, quindi adatto anche ad essere trasportato fuori casa per un pranzo fuoriporta o per il lavoro.

Se vi dovessero avanzare delle fettine di filetto di vitello vi invitiamo a realizzare questa ricetta delicatissima con i carciofi.

E se amate questo tipo di carne in maniera particolare, ecco per voi altre deliziose ricette:

Vitello arrosto
Vitello al limone
Vitello al vino rosso

INGREDIENTI

GIRELLO DI MANZO 600 gr
TONNO SOTT'OLIO fino a 60 g - 50 gr
CAPPERI 20 gr

PER IL BRODO

SEDANO 2 coste
CAROTE 1
CIPOLLE 1
ZUCCHINE 1
SALE

PER LA MAIONESE

OLIO DI SEMI 230 ml
UOVA 1
SENAPE 1 cucchiaino da tè
SUCCO DI LIMONE o pari quantità di aceto bianco - 3 cucchiaini da tè
SALE 2 pizzichi

Preparazione

- 1 Come prima cosa preparate un buon brodo vegetale pulendo e riunendo tutte le verdure e una presa di sale in una pentola colma d'acqua.

Lasciate cuocere per 10 minuti circa dopo il primo bollore.





2 Nel frattempo pulite la carne, rimuovete il tessuto connettivo e le nervature, quindi trasferitelo nel brodo per lasciarlo cuocere per circa 50 minuti a pentola semi-coperta.





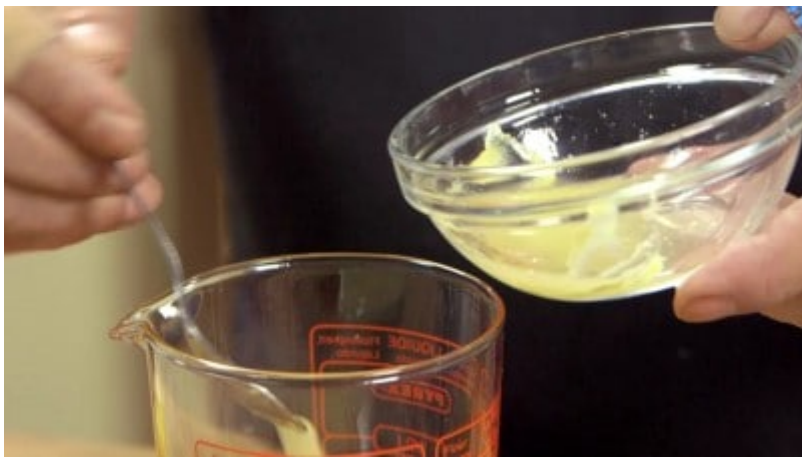
3 Una volta pronto, scolate il pezzo di girello e mettetelo da parte a raffreddarsi.



4 Nel frattempo preparate la salsa: riunite in un bicchiere sufficientemente grande da poter usare con un frullatore ad immersione, l'uovo, l'olio di semi, la senape, il succo di limone ed il sale.

Azionate il frullatore ad immersione e tenendolo sempre acceso, spostatelo lentamente dal fondo verso la superficie. Vedrete montarsi la maionese.





- 5** A parte frullate il tonno insieme ai capperi e a due cucchiaini del brodo di cottura del girello fino ad ottenere una crema liscia. Aggiungete a questa crema tanta maionese quanta vi piace, a noi sono bastati due bei cucchiaioni abbondanti.





6 Servite il vitello tagliato a fette accompagnato dalla salsa e decorato con altri capperi e qualche cetriolo se vi piace.





Consiglio