

SECONDI PIATTI

## Vitello tonnato a modo mio

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 pezzo di vitello magro  
odori (carota  
sedano  
cipolla  
alloro)  
1 vasetto di capperi sotto sale  
maionese  
1 scatola di tonno sott'olio  
2 filetti di acciuga  
olio evo  
olive  
limone spremuto  
sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Fate lessare il pezzo di vitello, mondato delle pellicine, con gli odori e il sale.

Lasciate raffreddare.

Ora preparate la salsa per la guarnizione: mettete i capperi lavati, il tonno sgocciolato e i filetti di acciuga e tritateli fino a ridurli a crema omogenea. Diluite un pò di brodo di cottura del vitello aromatizzato, aggiungete la maionese e mescolate bene.

Tagliate il vitello a fettine sottilissime e passatele in un piatto contenente olio e limone spremuto; disponetele quindi in un piatto da portata.

Guarnite il vitello cn la salsetta e le olive (a ki piace può mettere anke i sott'aceti) e lasciare ad insaporire in frigo per qualche ora.

Buon appetito!