

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 con la salsetta e le olive (a chi piace può mettere anche i sott'aceti) e lasciare ad insaporire in frigo per qualche ora.

Buon appetito!