

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato con il girello

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando si ha voglia di fare un secondo piatto di carne fresco e buonissimo **il vitello tonnato** con il girello è perfetto! Un piatto saporito e sempre molto gradito a tutti, con cui si fa sempre un'ottima figura. Si tratta inoltre di una ricetta poco impegnativa e anche molto furba perché può essere preparata con molto anticipo. Provate questa versione che prevedete l'utilizzo del girello in quanto a taglio di carne e vedrete che bontà.

Se amate i secondi piatti di carne freschi vi invitiamo a realizzare anche la ricetta della [sbriciolata](#), eccezionale!

INGREDIENTI

GIRELLO DI VITELLO oppure magatello - 1
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
UOVA 3
OLIO DI SEMI 260 ml
ALICI O ACCIUGHE 1
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola
TONNO SOTT'OLIO 320 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Mettere a bollire abbondante acqua con sedano, carota e cipolla. Dopo 5 minuti di bollitura immergere il vitello e portarlo a cottura.

La regola generale e' che debba bollire 50 minuti per ogni kg di peso, questo pesava 765 g ed ha bollito una quarantina di minuti.



2 Scolare il vitello e strofinarlo con mezzo limone. Quest'operazione fa si che non annerisca raffreddandosi.

Far raffreddare completamente.



- 3** Preparare, ora, la salsa tonnata:
mettere un uovo intero nel robot da cucina, farlo girare 30 secondi e cominciare a unire l'olio a filo, sempre con le lame in movimento fino ad avere una maionese molto soda. Si va un po' ad occhio, circa 260 ml di olio.





- 4 Ora unire l'acciuga, il tonno scolato dal suo olio ed i capperi a far frullare ancora un pochino.



- 5 Ora assaggiare e regolare, eventualmente, di sale. Unire, a piacere, un po' di succo di limone.



6 Appena la carne e' ben fredda, affettarla sottile (meglio con l'affettatrice).



7 Adagiarla sul piatto da portata e ricoprirla con la salsa. Decorare con spicchi di uova sode e qualche capperi.

Servire dopo un paio d'ore di frigo.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche altra carne?

Sì sta bene questa ricetta si può fare anche con altre carni!

Potrei prepararla anche il giorno prima?

Sì è ancora più buona!

Posso non mettere i capperi?

Sì ma magari usali solo per decorare che sono bellini ma puoi toglierli facilmente!