

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato con il girello

di: *L'Araba Felice*

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.

