

SECONDI PIATTI

Vitello tonnato particolare

di: *Cuocopercaso*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 girello di vitello
- 300 g di tonno fresco
- 100 g di maionese
- 2 limoni
- 1 cipolla bianca
- 100 g di capperi in fiore
- 200 g di songino
- 1 bicchiere di vino bianco
- 200 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2** Preparazioni iniziali:
condire il pezzo di carne con dell'olio e del sale.



- 3** Rosolare, in una padella calda senza olio, il pezzo di carne.



4 Tagliare il tonno fresco a pezzettoni.



5 Metterlo nella teglia insieme alla cipolla a pezzetti, i capperi ed il vino bianco.



6 Infrnare il vitello sopra la griglia facendo in modo che la teglia con il tonno raccolga i succhi dell'arrosto.



7 La temperatura del forno deve essere a 170°C, infilare un termometro da cucina nel pezzo di carne e farlo cuocere fino a quando il cuore del pezzo di carne raggiunge la temperatura di 45°C.



- 8 Far riposare il pezzo di carne per almeno mezz'ora e tagliarlo a fettine sottilissime (meglio se con l'affettatrice).



- 9 Preparare la farcia utilizzando il tonno insaporito dalla cottura.



10 Passare il tonno con il mixer insieme alle cipolle a pezzi ed ai capperi.



11 Preparare la maionese.



12 Incorporarla al tonno formando una mousse.





13 Preparare il caramello ed aromatizzarlo, alla fine, con il succo dei limoni.



14 Assemblaggio del piatto:
con le fettine di vitello tagliate molto sottili, creare un raviolo distribuendo un po' di farcia nel mezzo e ripiegandolo a semiluna.
Mettere delle tegoline di pane raffermo tagliato molto sottile e fatto passare per un po' nel forno per renderlo croccante.
Guarnire con il caramello e le foglioline di songino.



