



ANTIPASTI

Vitello tonnato

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di girello di vitello (magatello)
 - 1 cipolla
 - 1 carota
 - 1 costa di sedano
 - 2 foglie d'alloro
 - 4-5 grani di pepe nero
 - 2 chiodi di garofano
 - 1 spicchio d'aglio
 - 1 l d'acqua
 - 500 ml di vino bianco
 - sale
- per la salsa
- 4 uova sode
 - 150 g di tonno Coop sott'olio già sgocciolato
 - 1 cucchiaino di capperi sotto sale
 - 6 filetti di alici del Mar Cantabrico con olio di oliva Fior fiore
 - brodo del vitello
 - sale e pepe



Legate la carne saldamente con spago da cucina e sistematela in una casseruola capiente con le carote a rondelle, il sedano a tocchetti di 2-3 cm e la cipolla a spicchi. 10 min.

Unite i chiodi di garofano, l'alloro, l'aglio, il sale e il pepe. Coprite con il vino e l'acqua e ponete sul fuoco. Cuocete per 40 minuti circa dalla presa del bollore a fiamma medio bassa. Scolate la carne e fatela intiepidire, poi avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per 2 ore. 55 min. + 2 ore di riposo

Raccogliete in una ciotola le uova sode a fettine, il tonno, le alici e i capperi dissalati. Frullate fino a ottenere una salsa liscia, diluendola se serve con poco brodo. 5 min.

Tagliate il vitello a fette sottili e disponetele sul piatto da portata. Nappatele con la salsa preparata e fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Decorate a piacere con frutti di capperi e rucola e servite. 5 min. + 1 ora di riposo

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

