



Vitello tonnato

Tempo: 110 min Difficolta': 2 Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

Per la carne: 600 g di magatello o girello di vitello – 1 gambo di sedano – 1 cipolla media – 1 carota - 1 bicchiere di vino bianco secco - sale

Per la salsa: 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 240 g - 2 tuorli d'uovo – 4 filetti di acciuga sott'olio – un cucchiaino scarso di capperi sott'aceto ben sgocciolati – 280 g di olio di oliva – succo di ½ limone – sale- pepe

Procedimento

1. Portate ad ebollizione 2 litri di acqua, poi unite le verdure ben pulite e tagliate in pezzi grossi, il vino, la carne e regolate di sale; lasciate cuocere per circa un'ora e mezza e fate raffreddare nel brodo.

2. Mettete i tuorli d'uova, un poco di sale e pepe e qualche goccia di succo di limone in una ciotola o nel frullatore, sbattete il tutto, prima lentamente e poi piu' velocemente aggiungendo l'olio a filo ma con generosita', quando la salsa inizia ad inspessire unite il limone poco alla volta. Se la maionese dovesse "impazzire" mettete in una nuova ciotola un tuorlo d'uovo e, mescolando, incorporate, poco alla volta, la maionese impazzita. Se non avete tempo potete utilizzare 250g di maionese pronta. Una volta che la maionese e' fatta incorporate il tonno, le acciughe, i capperi e frullate il tutto per un minuto in modo da ottenere una salsa omogenea.

3. A piacere potete incorporare alla salsa tonnata qualche cucchiaino di brodo di cottura della carne freddo per rendere la salsa piu' fluida e qualche pezzo di verdura cotta, utilizzata per insaporire il brodo di cottura, per rendere la salsa piu' fluida e qualche pezzo di verdura cotta, utilizzata per insaporire il brodo di cottura, per renderla piu' leggera; naturalmente dovrete rifrullare il tutto.

4. Sgocciolate bene e affettate sottilmente la carne ben fredda, disponete le fettine in un piatto, ricoprite con la salsa, lasciate insaporire al fresco per almeno un'ora e servite.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI