

VITELLO TONNATO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 1 carota
- capperi (1 cucchiaino)
- maionese (200 cucchiaini)
- tonno sottolio (320gr)
- 3 acciughe sottolio
- girello di vitello (500gr)

Come si prepara

In una pentola con acqua salata mettere la carota, la cipolla, il sedano e la carne e portare ad ebollizione.

Far cuocere per un paio di ore fino a quando la carne risulterà tenera.

Nel frattempo preparare la salsa mettendo nel mixer tonno, maionese, acciughe, olio e qualche capperi e, se risulta troppo asciutta, diluire con un po' del brodo di cottura della carne.

Quando la carne si è raffreddata tagliarla fette sottili.

Disporre le fette leggermente sovrapposte sul piatto da portata e ricoprire completamente con la salsa preparata.

Guarnire con qualche capperi e con qualche fetta di limone.

Difficoltà: 3

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	214 kcal 896 kJ
-------------------	--------------------

Tags



occasioni speciali, piatti freddi, primavera, estate, feste, carne, mediterranea

