

Il Vitello Tonnato

Ultimo aggiornamento Venerdì 16 Ottobre 2020 15:04

Ingredienti:

1kg di girello "rotondino" di vitello

una bottiglia di vino bianco secco

2 bacche di ginepro

2 foglie di alloro sminuzzate

2 chiodi di garofano

mezza costa di sedano affettata

250 gr di tonno sott'olio

6 acciughe salate

3 uova sode

2 cucchiaini di capperi sott'aceto

2 cucchiaini di prezzemolo tritato 3 cucchiaini di aceto di vino

1 dl. di olio extravergine di oliva

il succo di un limone

sale e pepe

La sera precedente mettere la carne a bagno nel vino con due cucchiaini di aceto, ginepro, alloro, chiodi di garofano, sedano e pepe. Girare più volte la carne, per marinarla uniformemente. Il giorno dopo adagiare il girello in una casseruola, filtrare la marinatura con un colino, quindi versare tanta acqua fino a coprirlo, regolare di sale e lasciare cuocere adagio almeno per un'ora.

Lavare e pulire le acciughe, unirle e far proseguire la cottura.

Una volta tolta la carne dal fuoco, far raffreddare e tagliarla a fette sottili e disporla su un grande piatto di portata.

Frullare o tritare finemente tonno, uova sode, acciughe e la crema ottenuta filtrando il fondo di cottura. Aggiungere i capperi tritati finemente, il cucchiaino di aceto, il succo di limone e l'olio, quindi mescolare con cura.

Versare la salsa sulle fette di vitello, lasciar insaporire per almeno un'ora, poi servire.