

Vitello tonnato (Per 4 persone)

<u>Carne</u>	800 g di carne di vitello (noce, fricandò o spalla)
<u>Verdura</u>	200 g di verdura per brodo (cipolle, carote e sedano)
<u>Condimento</u>	4 granelli di pepe schiacciato 1 fogliolina d'alloro pepe appena macinato sale
<u>Salsa di tonno</u>	200 g di tonno sott'olio 100 ml di brodo di carne 25 ml di aceto di cetrioli (il liquido in cui sono conservati) 1 c di capperi 2 filetti di acciughe 4 C di vino bianco 100 g di maionese pepe appena macinato sale
<u>Guarnizione</u>	prezzemolo, capperi, paprica, uova sode pomodori tagliati a dadini



- Dopo averla pulita e lavata, mettere a cuocere in acqua bollente la verdura per il brodo con il sale.
- Aggiungere la carne di vitello e farla cuocere a fuoco basso.
- Togliere la carne dal brodo e farla raffreddare in acqua fredda.
- Per la salsa di tonno, scolare bene il pesce e dividerlo in piccoli pezzi.
- Frullare il tonno insieme al brodo di carne, l'aceto di cetrioli, i capperi ed i filetti di acciughe. Passare eventualmente la salsa così ottenuta al setaccio. Condire con sale e pepe. La salsa dovrebbe essere abbastanza liquida.
- Tagliare la carne raffreddata in fette sottili ed uniformi (eseguire questa operazione a mano o con una affettatrice), disporla su dei piatti o su un vassoio e cospargerla con la salsa di tonno.
- Guarnire a piacere con prezzemolo tritato, capperi, paprica, uova sode divise in quattro e una giardiniera di pomodori.

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Suggerimenti e consigli

- Come contorno servire patate (cotte con la buccia) e pane bianco.
- È possibile usare anche carne di vitello arrosto.