Ricetta: **Vitello tonnato**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il vitello tonnato o Vitel tonnè è un classico della cucina italiana, piemontese per la precisione. Il vitello tonnato è un piatto molto semplice da realizzare, viene preparato con un pezzo di carne, il girello, cotto al brodo e poi tagliato a fettine sottili e ricoperto con una salsa a base di tonno. E' un antipasto che però può essere servito anche come secondo piatto ed è molto gustoso e va servito freddo, inoltre questo piatto ha il vantaggio di poter essere preparato in anticipo e servito al momento opportuno. Buona giornata a chiunque passi di qui e se vi piacciono i piatti freddi, provate a preparare il vitello tonnato, per me questa è stata la prima volta e mi è piaciuto molto ;)

Ingredienti per 8 persone:
1 kg di girello in un unico pezzo
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
1 bicchiere di vino bianco
1/2 cucchiaino di grani di pepe
2 cucchiai di olio evo
sale
1 litro di acqua

Ingredienti salsa tonnata:
3 uova
120 gr di tonno sott'olio
1 cucchiaino di capperi
1/2 mestolo di brodo

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 1 ora e 30 min
Tempo totale: 1 ora 50 min
Procedimento per preparare il vitello tonnato
Lavare e mondare le verdure e tagliarle a pezzetti.

Legate il pezzo di girello con lo spago da cucina ed adagiatelo in un'ampia casseruola insieme alla carota, il sedano, la cipolla e i grani di pepe.

Aggiungere il vino bianco, l'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e pepe e ricoprire il tutto con l'acqua.

Lasciate cuocere per un'ora e mezza a fuoco moderato.

Nel frattempo preparate la salsa tonnata.
Immergere le uova in acqua e fare cuocere per 10 minuti circa. Quando saranno sode, sgusciarle e mettetele da parte insieme al tonno appena sgocciolato e ai capperi.

Frullate il tutto diluendo con un mestolo di brodo filtrato.

Una volta cotta la carne,lasciatela raffreddare quindi tagliare la carne a fettine sottili e adagiatele su un piatto

Versare la salsa tonnata sulle fettine di girello

Decorare il vitello tonnato con i capperi e le fettine di limone, quindi riporre il frigo per almeno 1 ora prima di servirlo.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO