SCHEDA TECNICO ANALITICA DI CUCINA

RICETTA: VITELLO TONNATO

Per 6 persone

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingredienti | Dosi | Procedimento |
| [Uova](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) sode  [Carote](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Carote/)  [Sedano](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sedano/)  [Cipolle](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Cipolle/)  [Acciughe (alici)](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Acciughe-alici/)  [Aglio](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Aglio/)  [Pepe](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/)  [Vino](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Vino/) bianco  [Rosmarino](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Rosmarino/)  [Alloro](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Alloro/)  [Acqua](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Acqua/) o brodo  magatello, girello  [Capperi](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Capperi/)  [Tonno](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Tonno/) all'olio di oliva sgocciolato  [Chiodi di garofano](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Chiodi-di-garofano/)  [Olio](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio/) extravergine d'oliva | 3  1  1 gambo  1  6 filetti  2 spicchi  q.b.  1/2 litro  1 rametto  5 foglie  q.b.  600 gr  15  150 gr  4  40 gr | ll vitello tonnato, o vitel tonè, contrariamente a quello che molti pensano, è un piatto italianissimo tipico della cucina Piemontese.  Per prima cosa mettete la carne (girello o magatello) in un tegame con la carota, il sedano, la cipolla, il rosmarino, l'alloro, i chiodi di garofano, due cucchiai di olio e un pizzico di sale in modo che si arricchisca di aromi e spezie. Bagnate la carne col vino bianco per farle acquistare maggiore sapore, quindi aggiungete a filo dell'acqua (o se preferite brodo).  Lasciate cuocere la carne a fuoco dolce per circa 1 ora e mezza o due ; a cottura avvenuta spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare insieme al suo fondo.  Preparate la salsa tonnata mettendo in una ciotola il tonno sbriciolato e le uova sode tritate , i capperi, le acciughe  diluendo il tutto con un po' d'olio (operazione che potete eseguire con l'aiuto di un frullatore) e un po' di brodo di cottura della carne ; in questo modo otterrete una salsa cremosa e morbida .  Una volta cotta la carne, tagliatela a fettine non troppo spesse e disponetele sul piatto da portata . Prima di stendere la salsa sulla carne ricordate (se vi piace) di aggiungere un goccio di aceto balsamico che darà sicuramente un tocco in più a livello di impatto gustativo. Guarnite il vitello tonnato con qualche cappero e servite. |