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  | 311 gambo16 filetti2 spicchiq.b. 1/2 litro1 rametto5 foglieq.b. 600 gr15150 gr440 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. |