

## Vitello tonnato (Per 4 persone)

Carne 800 g di carne di vitello (noce, fricandò o spalla)

Verdura 200 g di verdura per brodo (cipolle, carote e sedano)

Condimento 4 granelli di pepe schiacciato  
1 fogliolina d'alloro  
pepe appena macinato  
sale

Salsa di tonno 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



Guarnizione 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.

