



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Vitello tonnato



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

2 ore (+ 24 di marinatura) Tempo

Attrezzatura : **un contenitore**

Ingredienti

- 800 g di girello
- 6 filetti d'acciughe
- 250 g di tonno sott'olio
- 3 tuorli d'uovo sodo
- carota
- sedano
- vino bianco
- aceto bianco
- capperi tritati
- alloro
- salvia
- olio d'oliva
- un limone
- sale

Preparazione Vitello tonnato

Passo 1.

Il giorno precedente la preparazione di questo piatto, lasciate il girello immerso nel vino, con il sedano e la carota tagliati a pezzetti, la salvia e l'alloro.

Passo 2.

Al momento della preparazione, versate la carne in una casseruola, insieme alla marinata e con l'aggiunta di acqua.

Passo 3.

Fate cuocere a fuoco lento per poco più di un'ora; separate poi il girello dal suo brodo.

Passo 4.

Preparate una salsa con il tonno, l'uovo sodo e le acciughe, aggiungendo poi i capperi, mezzo bicchiere di olio, il succo di limone, un cucchiaino di aceto e un pò di brodo.

Passo 5.

Tagliate il vitello a fettine e ricopritelo con la salsa così preparata.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)