


Vitello tonnato



 Pronto in: 1:30 [h:mm]


 Persone 4


 Microonde, Mixer

 Light?  
 Sì No

 Difficolta'    

 Voto     

 vino bianco di medio corpo
10%-12%

 credo di preferirlo senza capperi

 Cottura e/o
raffreddamento 1:00

 Preparazione 0:30

Ingredienti

100g tonno sgocciolato 6 alici-
acciuغه 15 capperi 3 uova sode
aceto balsamico
olio
600g girello bovino
brodo [1 carota 1 rametto di
rosmarino 5 foglie alloro 1 cipolla 1
sedano]
0,5l vino bianco

Antipasto

Procedimento

Mettere la carne con carota, sedano, cipolla, rosmarino, alloro, 2 cucchiari d'olio e sale.

Bagnarla col vino bianco

Aggiungere brodo o acqua

Cuocere la carne [1h nel microonde - da girare - 750W]

Lasciar raffreddare la carne

Preparare la salsa con, tonno, uova, acciughe e capperi e diluire con un po' d'olio e brodo di cottura della carne.

Tritare il tutto fino ad ottenere una salsa cremosa e morbida

Tagliare la carne a fettine ed aggiungere una goccia di aceto balsamico e la salsa tonnata preparata.

