

# Vitello tonnato

- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **30 min**
- Cottura: **120 min**
- Dosi per: **4 persone**

## Presentazione



Il vitello tonnato, o vitel tonè, contrariamente a quello che molti pensano, è un piatto italianissimo tipico della cucina Piemontese.

Sono molte le città piemontesi che vantano di aver "dato i natali" a questo antipasto: tra tutte ricordiamo sicuramente Alba e Garessio, dove sembra si possa mangiare il più buon vitello tonnato d'Italia.

Come per molte altre ricette, è sempre Pellegrino Artusi che nell'800 ci parla per la prima volta di questo gustosissimo antipasto citandolo nel suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

## Ingredienti

Uova sode 3  
Aceto balsamico secondo i vostri gusti  
Carote 1  
Sedano 1 gambo  
Cipolle 1  
Acciughe (alici) 6 filetti  
Aglio 2 spicchi  
Pepe secondo i vostri gusti  
Vino bianco 1/2 litro  
Rosmarino 1 rametto  
Alloro 5 foglie  
Acqua o brodo q.b.

Carne bovina tondino, magatello, girello 600 gr  
Capperi 15  
Tonno all'olio di oliva sgocciolato 100 gr  
Chiodi di garofano 4  
Olio extravergine d'oliva 40 gr  
Sale 2 g

## Preparazione



Per prima cosa mettete la carne (tondino, girello o magatello) in un tegame con la carota, l'aglio, il sedano, la cipolla, il rosmarino, l'alloro, i chiodi di garofano, due cucchiari di olio e un pizzico di sale (1) in modo che si arricchisca di aromi e spezie. Bagnate la carne col vino bianco (2) per farle acquistare maggiore sapore, quindi aggiungete a filo dell'acqua (3) (o se preferite brodo).

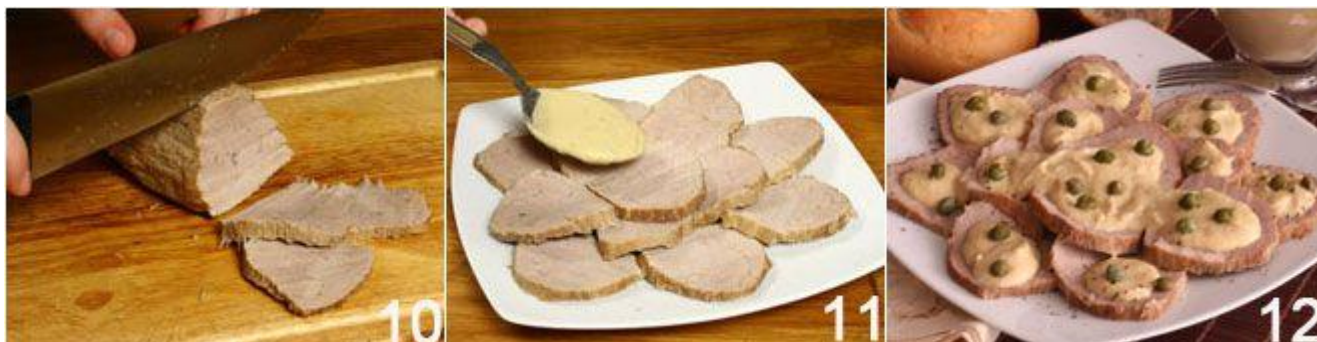


Lasciate cuocere la carne a fuoco dolce per circa 1 ora e mezza o due (4); a cottura avvenuta (5) spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare insieme al suo fondo.



Preparate la salsa tonnata mettendo in una ciotola il tonno sbriciolato e le uova sode tritate (6), i capperi, le acciughe (7) 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 (8); in questo modo otterrete una salsa cremosa e morbida (9).



Una volta cotta la carne, tagliatela a fettine non troppo spesse (10) e disponetele sul piatto da portata (11). Prima di stendere la salsa sulla carne (11) 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 capperio (12) e servite.