



UN TOCCO DI ZENZERO



Vitello tonnato

noce di girello (vitello) kg 1
cipolla 1
carote 2
costa di sedano 2
prezzemolo 4/5 gambi
per la salsa tonnata
tonno sott'olio grammi 300 (sgocciolato)
capperi sotto sale grammi 20+20 (ho utilizzato quelli di Pantelleria!)
acciughe sott'olio 6 filetti
prezzemolo 1 ciuffo
brodo freddo circa 150 ml (potrete utilizzare quello di cottura della carne)

Preparazione: mondate e tagliate tutte le verdure a pezzi. Portate a ebollizione le verdure in acqua leggermente salata. Unite la carne e cuocete per 25 minuti a partire dall'ebollizione. Togliete dal brodo e lasciate raffreddare. Tagliate il vitello a fette molto sottili (se possibile con un'affettatrice).

Per la salsa: frullate il tonno, le acciughe, i capperi (20 grammi), il prezzemolo e il brodo. Se necessario salate e pepate. Tenete in fresco.

Disponete la carne su un vassoio o un piatto da portata, coprite con la salsa, i capperi restanti dissalati e qualche ciuffo di prezzemolo.

Idea in più: in alternativa potrete formare dei fagottini, con all'interno la salsa tonnata, decorare con i capperi e qualche foglia di prezzemolo.