



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



VITELLO TONNATO

INGREDIENTI:

Girello di Vitello Gr 1000
Olio di Semi di Arachide Gr 50
Sedano Fresco Gr 50 (sporco)
Carota Fresca Gr 30 (sporca)
Cipolla Bianca Gr 60 (sporca)
Vino Bianco Gr 100
Alloro 1 (foglia)
Pepe Nero 3 (grani)
Acciughe Salate 5 (filetti)
Tonno Naturale Gr 250 (sgocciolato)
Capperi Salati 20 (lavati)
Maionese Gr 300/400

PROCEDIMENTO:

Prendere il girello di vitello, sgrassarlo, legarlo e rosolarlo in una padella con metà dell'olio di semi.

In un tegame mettere il restante olio di semi e gli odori (sedano, carota e cipolla) lavati e tagliati a dadini, fare rosolare, aggiungere il girello e rosolare 5 minuti a fuoco basso.

Passati i 5 minuti, bagnare con tutto il vino, mentre evapora aggiungere i capperi, le acciughe, la foglia di alloro e i grani di pepe nero.

Evaporato il vino, coprire e continuare la cottura aggiungendo dell'acqua calda, dopo 30 minuti di cottura aggiungere il tonno, terminare la cottura, sempre a fuoco basso.

Togliere il girello e metterlo da parte a raffreddare avvolto in un burazzo bagnato con acqua fredda.

Fare restringere la salsa fino a quando sarà quasi asciutta, passarla col passaverdura, stampo fine, quando sarà a temperatura ambiente, aggiungere molto delicatamente la maionese, aggiustare di sale, mettere in un contenitore adatto e riporre in frigorifero.

Servire il girello freddo, tagliato a fette sottili, con la salsa sopra e decorato con capperi e prezzemolo fresco tritato finemente o a foglie intere.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com