



Ricetta Vitello Tonnato

Ingredienti

- 20 g MAGGI Dado Classico 10 Cubi
- 800 g 800 gr di Girello di vitello
- 1 q.b. 1 Spicchio d'aglio
- 0.5 Bicchiere 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1.5 L 1,5 l d'acqua
- 4 Cucchiaino da Tavola 4 cucchiaini di olio EVO
- 2 2 Filetti di acciuga
- 2 2 Uova
- 100 g 100 gr di tonno sott'olio
- 15 g 1 manciata di Capperi dissalati

Istruzione

1. In una casseruola inserite il girello/magatello, l'aglio e l'olio e fate rosolare la carne su tutti i lati.
2. Eliminate l'aglio, sfumate con il vino bianco e poi coprite con l'acqua.
3. Unite 3 dadi, quando raggiunge il bollore eliminate man mano la schiuma che affiorerà in superficie.
4. Coprite e fate cuocere a fiamma bassa per 40-45 minuti.
5. Una volta cotta la carne, scolatela e lasciatela, tenendo da parte il brodo di cottura.
6. Preparate le uova sode immergendole in acqua fredda e facendo passare 5 minuti dal momento del bollore. Sciacquatele sotto acqua fredda e sgusciatele.
7. In un frullatore unite le uova, il tonno sgocciolato, le acciughe e i capperi. Irrorate tutto con un mestolo di brodo e frullate fino ad ottenere una crema liscia e vellutata.
8. Affettate sottilmente la carne e servitela con la salsa tonnata.

Nutrizione

carboidrati	1.11 g
Energia	233.88 kcal
grassi	12.81 g
Proteine	27.86 g

81 Minuti

8 porzioni