



Vitello Tonnato

Mettere la carne in una pentola con la carota, sedano, cipolla, l'aglio, rosmarino, l'alloro e un pizzico di sale. Bagnate con il vino bianco e poi l'acqua fino a coprire. Fate cuocere per 1 ora e mezzo. Lasciate raffreddare nella sua acqua.

Preparare la salsa tonnata con il tonno sbriciolato, le uova sode tritate, 3/4 dei capperi e le acciughe, diluendo il tutto con un po' di acqua di cottura per poi tritare tutto con un frullatore ad immersione.

Taglia la carne a fette sottili, mettile in un piatto capiente e sopra ad ogni fettina aggiungi un po' di salsa tonnata. Finisci di disporre tutte le fette di carne per poi guarnire con i capperi rimasti.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
