

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Arrosto di vitello con salsa tonnata

Strawberry · Tuesday, April 30th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- un kg girello di vitello
- 200gr tonno sott'olio
- 2 carote
- un gambo di sedano
- 50gr filetti di acciuga
- mezza cipolla
- una manciata di capperi
- un bicchiere di vino bianco
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a pezzetti la carota,il sedano e la cipolla. Salate e pepate la carne, sistematala in una casseruola con un filo di olio, fatela rosolare per alcuni minuti, aggiungete le verdure tagliate e fate cuocere per alcuni minuti, bagnate con il vino, aggiungete 2 bicchieri di acqua, portate in forno e cuocete a 190° per 40 minuti. Togliete la carne, e nel fondo di cottura, unite il tonno sbriciolato e le aggiughe tagliate a pezzi, portata sul fuoco per alcuni minuti, mescolate e passate tutto al mixer. Tagliate la carne a fette , disponetela su di un piatto da portata, coprite con la salsa tonnata e decorate con i capperi.

This entry was posted on Tuesday, April 30th, 2013 at 4:31 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

