

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Vitello tonnato al forno

Strawberry · Monday, October 3rd, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr di magatello di vitello
- una manciata di capperi
- 2 uova
- 15gr acciughe
- 100gr tonno sott'olio
- 100gr sedano
- 100gr carote
- 50gr scalogno
- 2 cucchiaini di senape
- mezzo bicchiere di vino bianco
- un cucchiaino di aceto
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate e tagliate a pezzi, il sedano, la carota, lo scalogno, condite il magatello di vitello con sale e fatelo rosolare in una teglia con l'olio, aggiungete le verdure tagliate, coprite con carta stagnola e cuocete in forno per circa 20 minuti. Togliete il magatello dalla teglia e lasciatelo da parte. Mettete sul fuoco la teglia con le verdure, aggiungete il tonno sgocciolato, le acciughe, i capperi, rosolate velocemente, bagnate con il vino, spengete il fuoco e frullate tutto il composto di tonno e verdure. Per preparare la maionese: mettete i due tuorli in una ciotola, aggiungete la senape, l'aceto, sale e mescolate con la frusta da cucina, incorporate 150gr di olio, versate la maionese nella salsa al tonno, mescolate e adagiate questa crema su di un piatto da portata, tagliate a fette il magatello e disponetelo sopra la crema

This entry was posted on Monday, October 3rd, 2011 at 4:07 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.

