

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Vitello tonnato con salsa di limone

Strawberry · Friday, April 15th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 600 gr noce vitello
- 40 gr capperi sotto sale
- gr 30 acciughe sott'olio
- 150 gr tonno sott'olio
- 2 scalogni
- uno spicchio di aglio
- un gambo di sedano
- una carota
- un limone
- un bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione:

Legate la noce di vitello con uno spago da cucina, disponetela in un tegame con l'olio, rosolate e bagnate con il vino bianco, unite i capperi, le verdure lavate e tagliate a pezzetti, le acciughe, il tonno sgocciolato, coprite e lasciate cuocere per circa un'ora. Togliete la noce di vitello dal tegame e togliete lo spago. Lavate il limone e riducete la buccia a filetti finissimi, disponeteli in una ciotola, aggiungete lo spicchio di aglio e il prezzemolo tritato, spremete il succo di limone nel fondo di cottura, il tonno, i capperi e le verdure, frullate il tutto. Disponete le fettine di vitello su di un piatto da portata, ricoprite con la salsa e guarnite con pezzettini di buccia di limone e prezzemolo.

This entry was posted on Friday, April 15th, 2011 at 4:59 pm and is filed under [Italiane](#), [Pasqua](#), [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.

