VITELLO IN SALSA TONNATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di vitello (girello o magatello),
- 200 gr. di tonno sott'olio,
- una salsa maionese
- 25 gr. di capperi
- 2 o 3 filetti di acciuga,
- sei cetriolini sott'aceto
- una cipolla,
- una costa di sedano,
- una carota,
- uno spicchio di aglio,
- un mazzetto di prezzemolo,
- succo di limone,
- sale.

Legate il pezzo di carne mettetelo in una casseruola, copritelo di acqua fredda, aromatizzate l'acqua con la carota, la cipolla tagliata a metà, il gambo di sedano, il mazzetto di prezzemolo lo spicchio di aglio, salate e fate cuocere per una ora e mezzo circa.

Scolate poi la carne dal brodo, slegatela e lasciatela raffreddare.

Nel frattempo preparate la maionese.

Tenete a parte 3 cetrioli e alcuni capperi che vi serviranno per decorare il piatto.

Frullate il tonno con i rimanenti capperi, i cetriolini tritati e le acciughe.

Se non avete il frullatore tritate il tutto molto finemente con la mezzaluna.

Aggiungete tutti gli ingredienti frullati alla salsa maionese, mescolando.

Unite anche un po' di limone.

Tagliate la carne a fette piuttosto sottili e appoggiatele, accavallandole leggermente, su un piatto di portata.

Versate sulla carne la salsa pronta, stendetela con una spatola in modo da ricoprire completamente le fette di vitello e decorare con i rimanenti capperi e i cetrioli tagliati a fettine.