

Vitello tonnato all'antica

Chef Matteo Scibilia

Osteria della buona condotta

Secondo piatto

Ingredienti (per quattro persone)

- 500 gr carne di vitella
- vino bianco q.b.
- sedano q.b.
- 2 foglie di alloro
- 3 chiodi di garofano
- 6 foglie di salvia
- sale q.b.

Per la salsa tonnata:

- 300 gr tonno al naturale
- 4 tuorli d'uovo
- 30 gr acciughe
- 1 cucchiaio abbondante di capperi
- succo di 1 limone
- 1/2 bicchiere olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaio di aceto di mele

Preparazione

Accomodate il vitello in una ciotola, copritelo con del vino bianco, profumate con il sedano a pezzetti, 2 foglie di alloro, 3 chiodi di garofano, 6 foglie di salvia. Coprite la ciotola con la pellicola e ponete a marinare in frigo per almeno 12 ore. Trasferite il girello in una casseruola, copritelo con la marinata, filtrata, e rabboccate con acqua in modo che risulti abbondantemente coperto. Salate, portate a bollore e cuocete per un'ora. Conservate 2 mestolini di acqua di cottura, poi scolatelo, lasciatelo raffreddare per un paio di ore, quindi mettetelo in frigo per un'ora per farlo rassodare.

Per la salsa:

Frullate il tonno sgocciolato con i tuorli sodi, i capperi, il succo di limone, le acciughe, l'olio e l'aceto. Aggiungete alla salsa tonnata ottenuta 2 mestolini dell'acqua di cottura tenuta da parte, per renderla liscia e vellutata. Tagliate la carne a fette molto sottili (l'ideale sarebbe usare l'affettatrice) e disponetele nei piatti. Copritele abbondantemente di salsa tonnata e completate con qualche cappero.

