

Vitello tonnato

Categoria: Sapori d'Italia - Piemonte



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min
 Cottura: 120 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo:
 Difficoltà: Bassa



Il vitello tonnato, o vitel tonè, contrariamente a quello che molti pensano, è un piatto italianissimo tipico della cucina Piemontese.

Sono molte le città piemontesi che vantano di aver "dato i natali" a questo antipasto: tra tutte ricordiamo sicuramente Alba e Garessio, dove sembra si possa mangiare il più buon vitello tonnato d'Italia.

Come per molte altre ricette, è sempre Pellegrino Artusi che nell'800 ci parla per la prima volta di questo gustosissimo antipasto citandolo nel suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Ingredienti

- | | |
|---------------------------------|--|
| Uova
sode 3 | Aceto balsamico
secondo i vostri gusti |
| Carote
1 | Sedano
1 gambo |
| Cipolle
1 | Acciughe (alici)
6 filetti |
| Aglio
2 spicchi | Pepe
secondo i vostri gusti |
| Vino
bianco 1/2 litro | Rosmarino
1 rametto |
| Alloro
5 foglie | Olio di oliva
4 cucchiari |
| Acqua
o brodo q.b. | Carne bovina
tondino, magatello, girello |
| Capperi
15 | Tonno
all'olio di oliva sgocciolato |
| Chiodi di garofano
4 | |

Preparazione



Per prima cosa mettete la carne (tondino, girello o magatello) in un tegame con la carota, il sedano, la cipolla, il rosmarino, l'alloro, i chiodi di garofano, due cucchiari di olio e un pizzico di sale (1) in modo che si arricchisca di aromi e spezie. Bagnate la carne col vino bianco (2) per farle acquistare maggiore sapore, quindi aggiungete a filo dell'acqua (3) (o se preferite brodo).





Lasciate cuocere la carne a fuoco dolce per circa 1 ora e mezza o due (4); a cottura avvenuta (5) spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare insieme al suo fondo.



Preparate la salsa tonnata mettendo in una ciotola il tonno sbriciolato e le uova sode tritate (6), i capperi, le acciughe (7) diluendo il tutto con un po' d'olio (operazione che potete eseguire con l'aiuto di un frullatore) e un po' di brodo di cottura della carne (8); in questo modo otterrete una salsa cremosa e morbida (9).



Una volta cotta la carne, tagliatela a fettine non troppo spesse (10) e disponetele sul piatto da portata (11). Prima di stendere la salsa sulla carne (11) ricordate (se vi piace) di aggiungere un goccio di aceto balsamico che darà sicuramente un tocco in più a livello di impatto gustativo. Guarnite il vitello tonnato con qualche capero (12) e servite.

Conservazione

Potete conservare il vitello tonnato in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni al massimo. Conservate la salsa tonnata, anch'essa in frigorifero, chiusa in un contenitore ermetico per 3 giorni al massimo.

Curiosità

Se volete assaggiare un ottimo vitello tonnato, preparato secondo tradizione, e non solo... potete fare un salto a Saluzzo, in Piemonte vicino Cuneo, per l'annuale sagra degli antipasti, giunta alla sua seconda edizione, che si tiene tra luglio e agosto.

I consigli di Sonia

Se volete che le fettine siano molto sottili, affettate la carne già fredda con un'affettatrice. Ricordate di servire dopo qualche ora, per permettere alla carne di insaporirsi.

