

Vitello tonnato



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 180 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 10 persone

Caratteristiche



Piatto Carne - Vitello



Prodotto tipico Vitello - Km 0



Adatto in Estate - Cene in compagnia

INGREDIENTI

Carne

- 1.6 kg spalla di vitello senz'ossa
- 5 cl olio di arachidi
- Sale e pepe per condire

Salsa tonnata

- 400 g tonno in scatola, sgocciolato
- 20 g filetti di acciughe in scatola, sgocciolati
- 10 g capperi fini in scatola, sgocciolati
- 20 g senape
- 1 cl succo di limone
- 2 dl brodo di carne Hügli Freddo
- Sale e pepe per condire
- 400 g maionese
- 10 g prezzemolo a foglie lisce

Guarnitura

- 10 g prezzemolo riccio
- 5 g paprica semi-forte
- 10 g capperi fini in scatola, sgocciolati
- 20 g filetti di acciughe in scatola, sgocciolati

PROCEDIMENTO

Vitello tonnato

1. Condire bene la spalla di vitello;
2. Scaldare l'olio in una rosticceria;
3. Colorare la carne da tutte le parti;
4. Terminare la cottura in forno per circa 2 ore a basse temperature (80 °C) come per un roastbeef;
5. Frullare tutti gli ingredienti per la salsa tonnata regolando la densità con il brodo freddo;
6. Rettificare il gusto;
7. Raffreddare l'arrosto;
8. Affettare l'arrosto;
9. Disporre bene le fette di carne sul piatto.

Impiattare

1. Coprire la carne con la salsa ottenuta;
2. Guarnire con acciughe, spolverata di paprica e prezzemolo riccio.

Consigli

1. Per motivi organizzativi si consiglia di cuocere il vitello il giorno precedente;
2. La quantità di brodo può variare a seconda della consistenza desiderata;
3. Buona regola è misurare la temperatura dell'arrosto in forno al cuore con una sonda e raggiungere i 58 °C più che affidarsi al tempo di cottura.