

Vitel tonnè.

Ingredienti:

- 1 kg polpa di vitello (girello)
- 300 gr di tonno
- 3 uova
- 6 acciughe sotto sale
- mezzo bicchiere di aceto bianco
- vino bianco q.b
- mezzo bicchiere di olio d'oliva
- sapori assortiti: salvia, sedano, alloro.
- una manciata di capperi dissalati
- limone, sale, pepe q.b
- acqua q.b

Procedimento:

1. Porre in infusione la polpa di vitello con alloro, salvia, sedano, vino bianco per almeno una notte
2. In una casseruola mettere la polpa sgocciolata, ricoperta di acqua e il vino bianco, e i sapori; portare a bollire e cuocere per almeno 2 ore
3. Rassodare le uova e pelarle dividendo bianco e rosso.
4. Tritare la acciughe, il tonno, i tuorli rassodati, i capperi, il succo di limone e olio d'oliva; se il composto risulta troppo denso, diluire con acqua di cottura, fino ad ottenere una salsa di facile stesura.
5. Quando la carne è cotta, ritirla dall'acqua e lasciarla raffreddare.
6. Tagliare la carne sottile, disporla su un piatto da portata e ricoprirla con uno strato di salsa. Guarnire a piacere con i capperi.
7. Si serve come antipasto o come secondo.