Vitel tonnè

Portata: Secondi di carne	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 200 gr tonno in olio d'oliva Despar
- 800 gr magatello di vitellina
- 3 uova sode
- 15 capperi sotto sale Despar
- 8 filetti d'acciuga Despar
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 foglie d'alloro
- 2 chiodi di garofano
- ½ bicchiere vino bianco
- 1 rametto di rosmarino
- q.b. aceto balsamico Despar
- q.b. olio extravergine d'oliva Despar
- q.b. sale fino Despar

Preparazione

1 - Per prima cosa mettete la carne in un tegame con la carota, il sedano, la cipolla, il rosmarino, l'alloro, i chiodi di garofano, due cucchiai di olio e un pizzico di sale in modo che si arricchisca di aromi e spezie. Bagnate la carne col vino bianco per farle acquistare maggiore sapore, quindi aggiungete a filo dell'acqua.

2 - Lasciate cuocere la carne a fuoco dolce per circa 1 ora e mezza o due e a cottura avvenuta spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare insieme al suo fondo.

3 - Preparate la salsa tonnata mettendo in una ciotola il tonno sbriciolato e le uova sode tritate, i capperi, le acciughe 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; in questo modo otterrete una salsa cremosa e morbida.

4 - Una volta cotta la carne, tagliatela a fettine sottili e disponetele sul piatto da portata. Prima di stendere la salsa sulla carne ricordate (se vi piace) di aggiungere un goccio di aceto balsamico che darà sicuramente un tocco in più. Guarnite il vitello tonnato con qualche cappero e servite freddo.

5 - Gustatelo come antipasto o come secondo e buon appetito con... DeSPAR !!!!