

Vitello tonnato

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 Gressio, 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

Acciughe (alici) 6 filetti

Aceto balsamico secondo i vostri gusti **Acqua** o brodo q.b.

Aglio 2 spicchi **Alloro** 5 foglie **Capperi** 15

Carne bovina tondino, magatello, girello 600 gr **Carote** 17

Chiodi di garofano 4 **Cipolle** 1 **Olio di oliva** 4 cucchiari

Pepe secondo i vostri gusti **Rosmarino** 1 rametto

Sedano 1 gambo **Tonno** all'olio di oliva sgocciolato 100 gr

Uova sode 3 **Vino bianco** 1/2 litro

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 **garofano** >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 capperi (12) e servite.

Consiglio

Per ottenere delle fettine piuttosto sottili, sarebbe opportuno affettare la carne già fredda con un affettatrice elettrica. Ricordate di far trascorrere qualche ora prima di servire il vitello tonnato per permettere alla carne di insaporirsi per bene. Un suggerimento: per guarnire il piatto da portata potete utilizzare qualche capperi sparso qua e là!

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**.

