Alessandro Borghese Kitchen Sound, vitello tonnato di Regalo di Natale

borghese-2-2ed052c7

VITELLO TONNATO
TRATTO DA: REGALO DI NATALE
(Costo €€- Tempo 35min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g girello di vitello
200g tonno sottolio
4 acciughe
4 capperi
Maionese q.b.
Stecche di liquirizia q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Timo e menta q.b.

Preparazione:
Leva il grasso in eccesso presente sul pezzo di carne.
Taglia una fetta di circa 3 cm e da questa ricava 4 cubi. Rifila i bordi e tagliali nuovamente a metà.
Aggiusta la carne di sale e pepe; massaggiala con un filo d’olio e scottala in padella per qualche minuto su tutti i lati. In questo modo si sigillerà.
Una volta pronta la carne, lasciala raffreddare.
Nel frattempo, frulla con l’aiuto di un mixer i seguenti ingredienti: tonno, acciughe e capperi.
Incorpora il composto alla maionese e mescola bene. Questa sarà la vostra salsa tonnata.
Impiatta creativamente, infilzando la carne scottata e già raffreddata, in bastoncini di liquirizia.

In seguito immergili nella salsa e servi decorando con erbe fresche e capperi.
Siete entrati in modalità FINGER FOOD!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.