Alessandro Borghese Kitchen Sound, il vitello tonnato. VIDEO

borghese-6-05974e18

https://vimeo.com/428123968

VITELLO TONNATO

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
filetto vitello 1 kg
tuorli d’uova sodi 2
capperi 3 g
filetti acciughe 5
ravanelli 2
tonno 200 g
aceto q.b.
sale e pepe q.b.
olio evo q.b.
gambo sedano 1
cipolla rossa arrostita al forno 2
pomodori 2
basilico q.b.

Preparazione:
Pulire e togliere il grasso in eccesso dal pezzo di carne; sasalarelarlo molto bene con del sale fino.

Prendere una padella e iniziare a riscaldarla su fiamma moderata. Ungere con olio evo e massaggiare molto bene il pezzo di carne; metterlo quindi nella padella a lasciarlo rosolare bene su tutti i lati. Proseguire la cottura tagliando in due il pezzo di carne; rimettere quindi entrambi i pezzi a rosolare in padella sul lato rosa. Sigillare e lasciare riposare la carne.
Per la salsa tonnata frullare tutto insieme con un mixer a immersione i tuorli, i capperi, le acciughe, il tonno, l'aceto, l'olio evo e il pepe (aggiustare la densità regolandosi con l'olio).
Mondare sedano, ravanelli e pomodori e tagliarli in piccoli pezzi.
Tagliare la carne in pezzi regolari. Impiattare accompagnando la carne con tutte le verdure. Completare il piatto con la salsa tonnata e del basilico fresco. Concludere con una macinata di pepe e un giro di olio evo.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno