

# 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; salsalarlo 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](#)