Il vitello tonnato, grande classico italiano

Un classico della cucina piemontese, il vitello tonnato si gusta come antipasto o come secondo. Ricetta e consigli per un risultato perfetto

di Redazione

Il vitello tonnato, chiamato anche vitel tonnè¨, è¨ un classico della cucina piemontese. La ricetta è¨ stata codificata da Pellegrino Artusi alla fine dell'Ottocento, ma pare che l'abbinamento di carne bovina e tonno si utilizzasse già nella cucina rinascimentale.

Il vitello tonnato si può² servire come antipasto o come secondo, l'importante è¨ che le fettine di carne siano sottili (se possibile tagliatele con l'affettatrice) e cotte al punto giusto per amalgamarsi al meglio in bocca con la salsa a base di tonno, tuorli, capperi e acciughe.

La maionese? Non ci sarebbe ma anche alcuni grandi ristoranti la utilizzano nella loro ricetta del vitello tonnato.

Il taglio del vitello migliore per questa preparazione è¨ il girello o magatello, una parte della coscia magra e tenera. Scoprite la ricetta e i passaggi per cucinare un vitello tonnato perfetto!

Ingredienti

Kg Girello di vitello

300

Aceto di vino bianco

Vino bianco secco

Olio extravergine di oliva

Sale

Mettete il girello in una ciotola, copritelo con vino bianco, profumate con il sedano a pezzetti, 2 foglie di alloro, 3 chiodi di garofano, 6 foglie di salvia. Coprite la ciotola con la pellicola e mettetelo a marinare in frigorifero per almeno 12 ore.

Step 2

Trasferite poi il girello in una casseruola, copritelo con la marinata, filtrata, e rabboccate con acqua in modo che risulti abbondantemente coperto. Salate, portate a bollore e cuocete per circa 1 ora. Infine scolatelo, lasciatelo raffreddare per un paio di ore, quindi mettetelo in frigo per 1 ora: si rassoderà e sarà più¹ facile affettarlo.

Step 3

Frullate intanto il tonno sgocciolato con i tuorli sodi, un cucchiaio abbondante di capperi, il succo filtrato di un limone,le acciughe, mezzo bicchiere di olio e un cucchiaio di aceto.

Step 4

Aggiungete alla salsa tonnata ottenuta 2 mestolini dell'acqua di cottura della carne, per renderla più¹ liscia e vellutata.

Step 5

Tagliate la carne a fette molto sottili (l'ideale sarebbe usare l'affettatrice) e disponetele nei piatti. Copritele abbondantemente di salsa tonnata e completate con qualche cappero, accompagnando con cetriolini sottaceto a piacere.

Vota la ricetta Il vitello tonnato, grande classico italiano

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.