

## *Vitello tonnato: la ricetta originale e più buona*

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 può 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

Accomodate 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 ponete a marinare in frigo per almeno 12 ore.

Step 2

Trasferite il girello in una casseruola, copritelo con la marinata, filtrata, e rabboccate con acqua in modo che risulti abbondantemente coperto. Salate, portate a bollire e cuocete per un'ora. Conservate 2 mestolini di acqua di cottura, poi scolatelo, lasciatelo raffreddare per un paio di ore, quindi mettetelo in frigo per un'ora per farlo rassodare.

Step 3

Frullate il tonno sgocciolato con i tuorli sodi, un cucchiaio abbondante di capperi, il succo di un limone, le acciughe, mezzo bicchiere di olio e un cucchiaio di aceto. Aggiungete alla salsa tonnata ottenuta 2 mestolini dell'acqua di cottura tenuta da parte, filtrata, per renderla liscia e vellutata.

Step 4

Aggiungete alla salsa tonnata ottenuta 2 mestolini dell'acqua di cottura della carne, per renderla più 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 capperone, accompagnando con cetriolini sott'aceto a piacere.

Vota la ricetta Vitello tonnato

*Vitello tonnato: la ricetta originale e più buona*



*Vitello tonnato: la ricetta originale e più buona*



*Vitello tonnato: la ricetta originale e più buona*





*Vitello tonnato: la ricetta originale e più buona*



*Vitello tonnato: la ricetta originale e più buona*

