



VITELLO TONNATO FREDDO

Difficolt: Media



Il vitello tonnato solitamente viene preparato con il girello. Essendo freddo perfetto in estate, si pu preparare qualche ora prima e quindi molto adatto se si hanno ospiti a cena ;) Vediamo insieme come lo preparo ... buona giornata

Dosi: dosi per 4/5 persone

- acqua 1lt.
- vitello arrosto o girello 800gr.
- odori misti
- sale

1- PER LA SALSA TONNATA

- alici 2
- capperi sotto sale 1 cucchiaio
- maionese 214gr.
- tonno sott'olio 160gr.
- acqua fredda 2 cucchiaini

Mettere nella pentola a pressione l'acqua, l'arrosto e gli odori con il sale
Chiudere e dal momento del sibilo cuocere 40 minuti circa



Nel frattempo preparare la salsa tonnata mettendo nel frullatore man mano i vari ingredienti: gli alici e i capperi



La maionese e il tonno e un goccio di acqua per renderla ancora pi fluida
Frullare fino ad ottenere una consistenza cremosa e vellutata.
Eccola pronta, lasciarla in frigo coperta;



Aprire la pentola a pressione lasciando fuoriuscire prima tutta l'aria e lasciare raffreddare l'arrosto direttamente nel suo liquido di cottura.



A completo raffreddamento tagliarlo a fette sottili e disporlo su un piatto da portata ricoperto dalla salsa tonnata

Tenerlo coperto con della pellicola, in frigo, fino al momento di servirlo



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi