
Vitello tonnato

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il rosmarino è una pianta aromatica che in cucina è impiegata principalmente con carni di vitello, maiale, pollo e pesci, alla griglia o arrosto. Il rosmarino, utilizzato a rametti o in foglie, sia fresco sia essiccato, contribuisce a conferire ai piatti un piacevole profumo ed un gusto aromatico inconfondibile. Si abbina bene alla fragranza dell'aglio, del vino e dell'aceto, ed è insieme a quest'ultimo che insaporisce sapientemente il vitello tonnato. Il vitello tonnato o vitel tonné (di probabile etimologia francese vitello conciato), è una tipica ricetta contadina piemontese, che risale presumibilmente alla fine del Settecento. Originariamente non venivano utilizzati, tonno e maionese, ma unicamente acciughe e capperi, con i quali la carne era cotta per molte ore. **INGREDIENTI** per 8 persone: Per la carne: 700 grammi di manganello di vitello, 1 cipolla, olio extra vergine d'oliva, 20 grammi di prezzemolo, 1 bicchiere di aceto, 1 rametto di rosmarino fresco, 1 carota, sedano, pepe bianco in grani, q.b. di sale. Per la maionese: 200 ml di olio di semi, 1 tuorlo, 1 cucchiaino di succo di limone, q.b. di sale. Per la salsa: 200 grammi di tonno, 10 capperi, 1 acciuga sott'olio, succo di limone. **Presentazione:** capperi, prezzemolo. **PREPARAZIONE** Per la carne: In una pentola capiente, portare a bollore dell'acqua, immergere completamente il girello di vitello, la cipolla, la carota, il sedano, l'alloro, il prezzemolo, il rosmarino e del pepe bianco in grani. Far cuocere per circa 60 minuti a fuoco moderato, quindi togliere la carne e bagnarla con dell'aceto, farla freddare e tagliarla a fettine molto sottili. Per la maionese: In un contenitore dai bordi molto alti, mettere un tuorlo, un cucchiaino di succo di limone ed il sale, quindi aggiungere a filo l'olio, mentre, con l'apposito montatore, lavorerete il composto. La salsa aumenterà di volume, e quando raggiungerà un aspetto morbido e cremoso. Per la salsa: Tritare molto finemente il tonno precedentemente sgocciolato, i capperi dissalati, le verdure con le quali avrete cotto il vitello, un filetto di acciuga e la maionese e, continuando ad amalgamare, aggiungere un po' di succo di limone. Disporre le fettine di carne in un piatto da portata e cospargerle con la salsa tonnata. Far riposare in frigorifero per circa un'ora prima di servire. **Presentazione:** Decorare con capperi e prezzemolo. Accompagnare con un vino bianco leggermente abboccato di 1-2 anni.