

VITELLO TONATTO (VEDELLA EN SALSA DE TONYINA)

Recepta de la Pia Dolder

Ingredients per a 6 persones (850 calories per ració)

Un tall rodó de cuixa de mamet de vedella, d'uns 900 gr. (a falta de mamet, es pot utilitzar també tall rodó d'espàtlla de vedella normal)

Una ceba amb clau, una pastanaga, llorer, api, el suc d'una llimona, uns grans de pebre negre, i 20 cl de vi blanc, per al brou

Un ou, 40cl. d'oli d'oliva, una llauna mitjana de tonyina, 4 filets d'anxova, una cullerada de postres de mostassa de Dijon i una cullerada sopera de tàperes per a la salsa

Posem a coure tots els ingredients del brou amb 80 cl. d'aigua i una cullerada de postres de sal. Ho deixem bullir durant 10 minuts i incorporem el tall rodó ben lligat. Deixem que cogui a foc viu un parell de minuts donant-li la volta i abaixem el foc fins que gairebé no bulli. Ho deixem coure 40 minuts i després deixem que es refredi dintre del mateix brou.

Feu la salsa maonesa amb el minipímer de la manera tradicional i un cop feta afegiu la tonyina, les tàperes, la mostassa i els filets d'anxova i torneu-la a passar pel pímer: us quedarà una salsa molt espessa que podeu rectificar amb una mica de brou fins a obtenir la textura desitjada. Quan la carn s'hagi refredat, tal·leu-la a llesques primes, disposeu-la en una plata i cobriu-la amb la salsa. Podeu adornar amb unes tàperes.



Ingredients



Vitello tonnato