

Voglia di beef?

Vitello tonnato Natura-Veal



Il vitello tonnato è un classico della cucina estiva. Se ti piace servirlo con cipolle sott'aceto, ti consigliamo di prepararle in anticipo quando hai un momento di calma e conservale poi al fresco. Torneranno buone molto presto!



Preparazione: 15 minuti + 15 minuti

(Foto: hurrah GmbH)

Ingredienti per 4 persone

- 600g di scaloppine Natura Veal à la minute
- sale e pepe
- olio di colza per la cottura
- frutti di capperi o cucunci (se piacciono)

Cipolle sottaceto

- 2 cipolle rosse
- 1.5dl di aceto di vino rosso
- 1dl di succo di barbabietole (ad es. Biotta)
- 1.5dl di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 2 foglie di alloro
- semi di finocchio e grani di pepe nero

Salsa al tonno

- 100g di tonno chiaro
- 2 filetti di acciuga
- 30g di maionese
- 10g di yogurt nature
- 1 cucchiaino di capperi
- ½ limone bio (scorza grattugiata e succo)
- 1 cucchiaino di senape di Digione o di senape comune
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 3 cucchiaini di brodo di verdura o di fondo bianco di vitello
- sale e pepe

Preparazione delle cipolle sottaceto (prevedere il tempo necessario per lasciarle raffreddare!)

Sbucciare le cipolle, affettarle ad anelli sottili e disporle in un barattolo da conserva. Portare a ebollizione l'aceto di vino rosso, il succo di barbabietola, l'acqua, lo zucchero, il sale e le spezie. Versare questo aceto speziato ancora caldo sulle cipolle. Chiudere il vasetto con il coperchio. Una volta freddo, va conservato in frigorifero. Le cipolle potranno essere utilizzate come guarnizione fredda.

Preparazione del Vitello tonnato

Rosolare brevemente le scaloppine di vitello Natura-Veal da entrambi i lati, in un po' d'olio.

Per la salsa al tonno: passare al mixer tutti gli ingredienti fino a ottenere una salsa omogenea. Condirla a piacimento. Per variare la densità, si può aggiungere una quantità maggiore o minore di brodo.

Guarnire le scaloppine con la salsa al tonno. A piacimento, aggiungere capperi e cipolle sottaceto, accompagnando con fette di pane tostato.