

VITELLO TONNATO



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti :

- 200 g tonno sott'olio - 5 acciughe sott'olio - 1 cucc. di capperi - 1 carota - 1 cipolla - 1 costa di sedano
 - 200 ml di vino bianco - 500 g arrosto di vitello - 1 uovo - 1 cucc. di senape - 250 ml di olio di girasole - il succo di mezzo limone - sale, pepe
-

1. Porre il tonno, le acciughe, i capperi e le verdure (pulite, sbucciate e tagliate a pezzetti) nella bacinella inox. Ricoprire il tutto con il vino e 300 ml d'acqua.

2. Sistemare il cestello vapore con la carne di vitello, salare e pepare. Avviare il programma VAPORE, 30 minuti/110 °C. Mettere da parte la carne e lasciarla raffreddare completamente (circa due ore).

3. Filtrare il brodo e lasciare le verdure, il tonno, le acciughe e i capperi nella bacinella inox, poi avviare il programma SMOOTHIE. Riportare la preparazione verso il fondo della bacinella inox e mettere da parte.

4. Sistemare la bacinella trasparente con la mini bacinella e il coltello per preparare la maionese. Introdurre l'uovo, la senape, un filo d'olio, poi salare e pepare. Avviare il programma ROBOT. Dopo 20 secondi, senza arrestare il programma, versare un po' d'olio dalla tramoggia, poi interrompere affinché la maionese possa amalgamarsi. Ripetere lo stesso procedimento. Quando la maionese si è ispessita, versare senza fermarsi il resto dell'olio a filo e il limone.

5. Incorporare la maionese nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 18 (senza scaldare). Riportare la preparazione verso il centro della bacinella, se necessario, e riavviare il

programma per qualche secondo.

6. Sistemare la bacinella trasparente con il disco per affettare da 4 mm. Avviare il programma ROBOT e affettare l'arrosto. Servire l'arrosto nappato con la salsa.

Consigli del cuoco :

Se si desidera una preparazione più leggera, incorporare un uovo intero nella fase 1 ed eliminare le fasi 4 e 5.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© 2019 Hachette Livre (Marabout)