

# VITELLO TONNATO

By Menclossi Daniela



---

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

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 500 gr magatello di vitello - 1 carota - ½ cipolla - 1 gamba sedano - 200 gr tonno sott'olio - 1 cucchiaio capperi sotto sale - 5-6 alici sott'olio - Sale, pepe - 1 bicchiere di vino bianco - 1 uovo - 250 ml olio semi - Succo di ½ limone

---

1. Inserire nella ciotola d'acciaio vino, acqua fino a raggiungere il ½L. Di livello, le verdure, tonno alici, capperi.
2. Posizionare nel cestello il magatello salato e pepato, azionare il programma VAPORE per 30 minuti, a cottura ultimata togliere il magatello raffreddare molto bene, togliere il liquido delle verdure creare la crema con il programma SMOOTHIE
3. Preparare con il ROBOT la maionese nella ciotola piccola, inserendo 1 uovo e con la lama in movimento l'olio di semi a filo, a termine aggiungere sale e succo del limone.
4. Aggiungere la maionese alla crema di verdure, tagliare il magatello con il ROBOT lama 4mm e comporre il piatto.

**Consigli del cuoco :**

Potete ovviare all'aggiunta della maionese aggiungendo un uovo sodo nelle verdure e tonno prima di azionare il programma smoothie, otterrete una preparazione più leggera.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Menclossi Daniela