

Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

Filetto di tonno rosso in salsa di vitello

Ingredienti per 10 persone:

- 500-600 g di tonno già abbattuto
- biancostato e osso di vitello
- 5 Uova
- 2 bicchieri di vino bianco
- 50g di acciughe sott'olio
- 50g di capperi sotto sale
- salsa di soia
- olio, burro, sale, aceto, pepe
- cipolla, aglio q.b.

Preparazione:

Per prima cosa tagliate il trancio di tonno crudo già abbattuto in 2 parallelepipedi di lato 3 cm e alti 2cm. Adagiateli in un piattino con della salsa di soia e lasciateli riposare per circa 15 minuti. Fate una maionese nel modo classico (uovo, olio, sale, aceto) e alla fine aggiungete l'acciuga in modo da ottenere così una maionese aromatizzata. In un tegame mettere un po' di olio e rosolate bene il biancostato di vitello con l'osso. A rosolatura ultimata, aggiungete della cipolla a pezzi non troppo piccoli, delle erbe aromatiche (tipo salvia), dell'aglio e se ne avete, una carota. Continuate la cottura e sfumate con un goccio di vino bianco.

Evaporato l'alcol, salate, pepate e coprite con acqua calda, abbassate il fuoco al minimo, coprite e lasciate cuocere per 2 ore, fino alla riduzione del brodo.

Una volta passate le 2 ore filtrate il tutto (schiacciando bene le verdure e la carne per estrarne i succhi). Il liquido ottenuto andrà frullato. Otterrete così una salsa uniforme. Pulite i capperi dal sale ed essiccateli in forno, dopodiché tritateli finemente a coltello.

Presentazione:

Per questo piatto utilizzate o una fondina o un piatto con i bordi alti, adagiate il trancio di tonno, delle gocce di maionese all'acciuga, i capperi tritati e qualche scaglia di sale maldon. A tavola davanti ai commensali, versate di fianco al tonno la riduzione di vitello calda.

Vino abbinato: Bardolino Rosè Menegotti -Veneto-