



## Vitel tonné di Silvia! Semplice e delizioso.

### TEMPI DI PREPARAZIONE

🕒 Preparazione: 5 ore c.a con  
Roner - 1 ora con il forno

🔥 Preparazione: 5 ore c.a con  
Roner - 1 ora con il forno

### INGREDIENTI ( Per 4 persone)

- 500/600 gr girello di vitello
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- Mezza carota, 1 piccola cipolla bionda, mezzo gambo di sedano
- Rosmarino
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- 125 g Tonno sott'olio (già sgocciolato)
- Olio di semi di girasole
- 3/4 filetti acciuga sott'olio
- 1 uovo e 2 tuorli
- Succo di mezzo limone
- Capperi
- 1 cucchiaino senape di Digione
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe
- Polvere di capperi

### PROCEDIMENTO

Procedimento: salare e pepare la carne. Scaldare una padella con un filo d'olio, insaporire con rosmarino e aglio e scottare la carne su ogni lato (Silvia ha utilizzato la nostra padella professionale "AX Active Inox" Art. 1513 (adatta anche ai moderni piani cottura ad induzione). Far raffreddare poi metterla sottovuoto in un apposito sacchetto con una carota, una cipolla e del sedano.

Sfumare nel frattempo con il vino bianco il liquido di cottura della carne fino a ridurre la salsa. Mettere da parte.

Immergere il sacchetto in un roner e fate cuocere a 58° C per 5 ore (o 60° C per 4 ore). Le informazioni dettagliate sull'utilizzo del Roner sono presenti nella nostra ricetta Asparagi e uova con crema di Parmigiano Reggiano.

In alternativa è possibile cuocere in forno statico a 200° C fino a quando il “cuore” della carne arriva a 54° C (per verificare il grado di cottura della carne utilizzare il **termometro a sonda ILSA art. 1315**). Preparare la maionese con il frullatore, inserire nel bicchiere le uova (a temperatura ambiente), la senape, l'olio di semi a filo q.b., il sale e limone fino a ottenere una consistenza abbastanza soda. Mettete nella maionese il tonno, le acciughe e i capperi e frullare ulteriormente. Trasferire la salsa ottenuta in una sac à poche e poi riporla in frigorifero a raffreddare.

Aggiungere i succhi di cottura della carne alla riduzione precedentemente preparata e ridurre ulteriormente. Tagliare la carne a fette sottili, servendosi di un coltello affilatissimo come ad esempio il **coltello Francese della Linea Gastro di ILSA & PIRGE Art. 2800** e disporle al centro del piatto.

Disporre la salsa tonnata creando dei ciuffetti. Decorare con gocce di fondo.

N.B. In alternativa il fondo di cottura si può mettere direttamente nella salsa tonnata. Come ultimo tocco spargere la polvere di capperi e adagiare un capperone al centro della composizione.

Per impiattare questa ricetta gustosissima Sivia ha scelto un bellissimo **piatto piano color crema della collezione Aetna di Le Coq porcelaine by ILSA**



## Consiglio dello Chef:

La polvere di capperi si ottiene facendoli essiccare nel forno tradizionale oppure nel forno a microonde.