



VITELLO TONNATO

Ingredienti

Filetto di vitello 500 g
Sedano 1 pz.
Scalogno 1 pz.

Tonno fresco 500 g
Tonno in scatola 150 g
Acciuga 1
Mix alle erbe 1 gr. (rosmarino, timo, aglio)
Senape 100 g
Tuorli d'uovo 2
Olio Evo Q.b.
Olio di semi

Procedimento

Preparare una centrifuga con sedano e scalogno.
Mettere il filetto nel sottovuoto con il centrifugato freddo, qualche capperi e il sale bilanciato.
Cuocere a 60° per 2 ore e abbattere in positivo.

Estrarre il filetto dalla busta, rosolare in una noce di burro con il mix alle erbe e lasciare riposare.

Tagliare a metà il filetto e spalmarlo con la maionese ottenuta frullando i tuorli, l'olio, la senape e il tonno in scatola.