

Vitello tonnato: ricetta con cottura in forno e maionese fatta in casa



di Rina Zamorra - 28/04/2017 08:34 | aggiornato 28/04/2017 08:39

Vitello tonnato lessato o in forno? Maionese al tonno casalinga o già pronta? Scopri come preparare un secondo di carne e una salsa di accompagnamento perfetti.



Il **vitello tonnato** è di stagione in primavera e in estate. Le fette fredde insaporite dalla maionese al tonno sono l'ideale per pranzi in piedi, buffet e cene veloci quando le temperature cominciano ad aumentare. La ricetta è abbastanza semplice, nonostante la storicità del piatto. Il vitello tonnato nasce in Piemonte secoli addietro e ottiene un largo successo sulle tavole degli italiani a partire dalla fine del 1800. Per prepararlo come si deve devi andare dal tuo macellaio di fiducia, perché sbagliare il taglio di carne significa ammazzare il piatto.

I tagli migliori sono la noce, il magatello o il girello. Il magatello, per esempio, è un taglio rosato e magro della coscia del vitello. La noce, invece, è caratterizzata da un sottile strato di grasso nella parte esterna. Scegli in base ai tuoi gusti. Si tratta comunque di tagli ottimi sia caldi che freddi.

Una volta individuato il taglio di carne giusto, sei di nuovo di fronte a un bivio: cottura in forno oppure cottura in tegame? Se vuoi lessare il tuo vitello, devi considerare almeno un'ora e mezza sul fornello. Ovviamente, la cottura in forno è più breve. La carne va infornata in una casseruola coperta per circa un'ora. Potresti utilizzare il tempo che avanza per preparare una vellutata maionese casalinga. Eviterai di comprare quella in barattolo e cucinerai un piatto dai sapori più genuini.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Secondi di carne

Cottura

60 minuti

Dosi

4

Metodo di cottura

Multiplo

Preparazione

30 minuti

Tempo totale

90 minuti

Ingredienti

Noce di vitello

600 gr

Uova

3

Acciughe sotto sale

2

Carota

1

Vino bianco secco

1 bicchiere

Aglio

1 spicchio

Sale

q.b.

Aceto

q.b.

Tonno sott'olio

200 gr

Capperi sott'aceto

3 cucchiari

Cipolla

1/2

Sedano

1 costa

Alloro

2/3 foglie

Olio extra vergine di oliva

q.b.

Pepe

q.b.

Preparazione

1. Trita la cipolla, la carota e il sedano e tieni il trito da parte. Metti un filo d'olio in una casseruola capiente e fai rosolare la noce di vitello.
2. Sfuma con il bicchiere di vino bianco e aggiusta di sale e pepe. Spegni il fornello e aggiungi le

foglie d'alloro, lo spicchio d'aglio e il trito di cipolla, carota e sedano. Copri la casseruola e inforna a 150° per 60 minuti.

3. Durante la cottura sorveglia ogni tanto il vitello. Se il fondo di cottura si è asciugato troppo, aggiungi dell'acqua.
4. Nel frattempo prepara una maionese veloce, separa i tuorli dagli albumi e prendi una ciotola. Mescola i tuorli nella ciotola insieme a sale, pepe e un cucchiaino di aceto.
5. Non appena ottieni un composto cremoso, versa a filo 500 ml di olio di oliva continuando a mescolare sempre nello stesso verso con una frusta manuale.
6. Sgocciola il tonno e sbriciolalo con una forchetta. Sciacqua le alici sotto l'acqua corrente e mescolale insieme al tonno e a 2 cucchiaini di capperi. Pesta per bene capperi, tonno e alici con un mortaio. Se vuoi ottenere un composto più cremoso, usa un mixer a immersione.
7. Versa il tonno pestato nella maionese e mescola fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.
8. Trascorsa un'ora, tira fuori il vitello dalla casseruola e raccogli il liquido di cottura in una ciotolina. Filtra il liquido con un colino e versalo nella maionese così da conferirle più sapore. Dai una bella mescolata e tieni da parte.
9. Taglia il vitello a fettine sottili usando un coltello non seghettato in modo da non sfilacciare la carne.
10. Lascia riposare le fette in frigorifero cosparse di maionese al tonno. Dopo un'oretta puoi servire il tuo vitello tonnato decorato con i capperi rimasti.

Ricetta vitello tonnato: la variante in casseruola

Se la cottura in forno non ti convince, puoi lessare il vitello in casseruola con tutti gli aromi. Devi soltanto aggiungere un quantitativo di acqua tale da ricoprire per bene la carne. Dopodiché, metti la casseruola coperta sul fornello e fai cuocere a fuoco dolce. Potresti anche ridurre i tempi utilizzando una pentola a pressione. Bastano circa 15-20 minuti di cottura da quando la pentola va in pressione.

Bimby che passione

Vitello tonnato Bimby? Ecco a te la ricetta per preparare la carne con i modelli TM31 e TM5: metti sedano, carota e cipolla nel boccale e trita per 10 secondi a velocità 7. Aggiungi 900 grammi di acqua, un cucchiaino di dado e fai bollire per 8 minuti a 100 gradi con velocità 1. Ora puoi fare cuocere i tuoi 600 grammi di vitello nel cestello posizionato all'interno del boccale. Il vitello deve cuocere per 40 minuti a Temperatura Varoma con velocità 1. Mentre il vitello cuoce, prepara la maionese tonnata seguendo i passaggi della ricetta sopra.

Vota la ricetta

