

# VITELLO ONNATO

## INGREDIENTI:

- Fusello di Vitello
- Alloro, Sedano,  $\frac{1}{2}$  Cipolla, 1 Carota, Acqua, Sale
- Uova a piacimento
- Sestolette di Tonno sgocciolato
- Capperi
- Maionese
- Senape
- Acciughe
- Vino Bianco Secco

## TEMPO STIMATO:

2 ore e mezza

## RICETTA:

Metti a bollire l'acqua con la  $\frac{1}{2}$  cipolla intera pulita, la carota pelata ed intera, le foglie di alloro, le gambette di sedano ed il sale; quando bolle l'acqua, ceda la carne. Controllane la cottura punzonandola con una forchettina che abbia i rebbi più lunghi e, dopo due ore, circa sarà cotta. Lascia raffreddare e, nel frattempo, prepara la salsa. Munisciti di frullatore e metti il tonno, i capperi, un poco di senape, qualche acciuga, il vino bianco e la maionese; frulla e prova finché non incontri perfettamente il tuo gusto: se è debole, puoi aggiungere senape, acciughe o vino; se è forte, stempera con tonno e maionese.

Taglia il vitello a fettine da 3 mm circa; fai rassodare le uova, quindi privale del guscio e tagliele a fettine. Sulla carne disposta sul vassoio, deponi le fette di uova, quindi la salsa, ricoprendo completamente, e decora con capperi interi strizzati. Delicious!

