

## Vitello tonnato



### Ingredienti:

750 g carne bovina pezzo unico

2-3 carote

1 gambo di sedano

1 cipolla

3 uova sode

250 ml vino bianco

1 rametto rosmarino

2 foglie di alloro

6 filetti acciughe sott'olio

4 chiodi di garofano

15 capperi sotto sale

2 scatoline di tonno sott'olio

Mettete nella pentola la carne, il sedano, la cipolla, le carote, l'alloro, i chiodi di garofano, il rosmarino, il sale ed il vino.



Coprite con Magic Cooker e mettete sulla fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per circa 60-75 minuti ( in base alla carne che avete ). Girate la carne una volta a metà cottura.

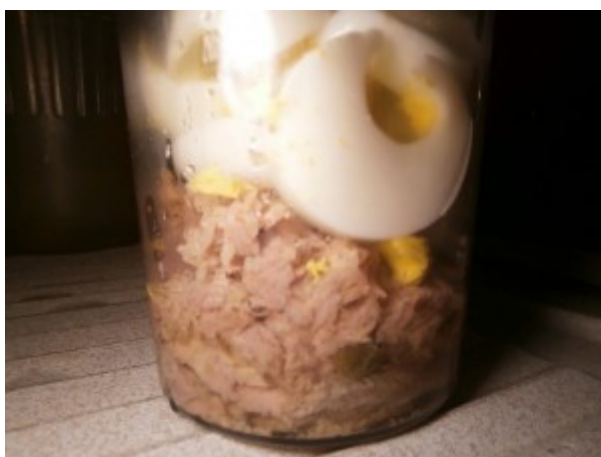


Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare coperto.

Togliete la carne e tagliate a fettine sottile.



Preparate la salsa : unite le uova sode, i capperi, il tonno sgocciolato, le acciughe e con l'aiuto del frullatore ad immersione create una salsa liscia, aggiungendo un po di brodo.



Mettete in un contenitore un po di salsa e poi le fette di carne, di nuovo salsa e carne. Lasciate coperto nel frigo per qualche ora prima di servire per far insaporire la carne.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.