



Vitello tonnato

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di 2 Ore
cottura
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2017

Vitello

400 g di lombata di vitello
1 CM di olio d'oliva, per rosolare
sale
pepe
2 CM di fondo bruno

Condire la lombata di vitello. Scaldare l'olio d'oliva in una padella e rosolare brevemente la lombata di vitello su tutti i lati fino a dorarla.

Lasciar raffreddare la lombata di vitello, metterla in un sacchetto per sottovuoto insieme al fondo bruno e confezionare sottovuoto a intensità 3. Applicare il nastro a tenuta stagna sul sacchetto per sottovuoto in corrispondenza del punto più spesso della carne. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento infilandola attraverso il nastro a tenuta stagna.

Appoggiare il sacchetto sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda e inserire la sonda di temperatura dell'alimento nella presa. Cuocere.

Vacuisine 60 °C per 3 Ore

Terminata la cottura, togliere la lombata di vitello dal sacchetto e tagliarla a fette sottili.

salsa

100 g di Tonno, sott'olio
2 filetti di acciuga, sott'olio
2 CM di Capperi, sotto sale
½ limone, succo
100 g di maionese
sale
pepe

Versare tutti gli ingredienti per la salsa in un frullatore, frullare e condire con sale e pepe. Stendere la salsa sulla carne e servire.





Consigli

Al posto del fondo bruno utilizzare 1 CM di burro.

Il processo di cottura richiede 2-3 ore a seconda della grandezza della lombata di vitello.

Accessori

Sacchetti per sottovuoto

Griglia

Nastro a tenuta stagna

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

