



Vitello tonnato

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 25 Min.
Tempo di 2 Ore
cottura
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V6000 dal 2021

Arrosto di vitello con salsa al tonno

Lombata di vitello

600 g di trancio di lombata di vitello

olio per rosolare

un po' di sale

un po' di pepe

Salsa al tonno

100 g di tonno in olio d'oliva, scolato

2 filetti di acciughe in olio d'oliva, scolati

2 CM di capperi

100 g di maionese

½ CT di sale

un po' di pepe

un po' di succo di limone

un po' di acqua

Guarnizione

olio per friggere

2 CM di capperi





Lombata di vitello

Salare bene la carne. Scaldare l'olio in una padella. Rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati e aromatizzare con il pepe. Trasferire su una griglia sull'appoggio centrale. Posizionare una teglia rivestita con carta da forno sull'appoggio inferiore. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento nel punto più spesso della carne e collegarla alla camera di cottura.

Cuocere per 2 ore alla temperatura sonda di 59 °C con Cottura delicata carne rosolata.

Salsa al tonno

Versare tutti gli ingredienti fino al sale incluso in un recipiente graduato e frullare per ottenere una salsa delicata. Insaporire con pepe e succo di limone e diluire con acqua fino a ottenere la consistenza desiderata.

Guarnizione

Scaldare abbondante olio in una padellina. Asciugare i capperi tamponandoli, versarli con attenzione nell'olio bollente e farli diventare croccanti, quindi lasciarli sgocciolare.

Tagliare la carne a fette e servirla con la salsa. Guarnire con i capperi croccanti.

Fasi di cottura

Cottura delicata, fino a una temperatura degli alimenti di 59 °C (max 2 Ore)

Accessori

Griglia

Teglia

Sonda di temperatura dell'alimento

Frullatore a immersione

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

