

VITELLO TONNATO

Mezzo chilo di magatello di vitello, 2 cucchiaini di farina bianca, 2 cucchiaini di aceto, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1 ettogrammo di tonno sott'olio, 3 acciughe pulite, 30 grammi di capperi, 3 o 4 cetriolini sott'aceto, 1 cipollina a pezzetti, 1 carota a pezzetti, 1 gambo di sedano a pezzetti.

Mettere tutto in una casseruola con la carne e mezzo litro d'acqua e cuocere per circa un'ora facendo attenzione che nulla si attacchi. (la carne non deve essere troppo cotta per poterla affettare bene). Levare la carne, farla raffreddare e affettarla finemente. Far restringere tutto il resto e passare al frullatore. Dopo aver aggiunto poca maionese, amalgamare il tutto e ricoprire la carne su un piatto di portata. Per evitare che la salsa si ossidi si consiglia di stenderla non molto tempo prima.