

## Vitello Tonnato

### **Ingredienti:**

500 gr. di magatello,  
50 gr. di tonno sott'olio,  
3 filetti di acciuga,  
1 tazza di maionese,  
20 gr. di capperi,  
1 cipolla,  
1 costa di sedano,  
1 carota,  
½ limone

### **Preparazione:**

Mettere il magatello in una pentola con acqua, la cipolla, la carota, la costa di sedano e far lessare, quando la carne è pronta tirare su la carne e farla raffreddare da parte, nel frattempo preparare la salsa, frullare il tonno, i filetti di acciuga, i capperi ed un goccio di brodo di cottura, aggiungere il composto alla maionese, mescolare bene ed insaporire con il succo di ½ limone.

Prendere la carne e tagliarla a fettine, stenderle su un piatto di portata e cospargere con la salsa, guarnire con i capperi, mettere in frigo per circa un'ora e servire.