



---

## Vitello tonnato con salsa semplice

---

**Ingredienti** per 5 persone: 1 kg di fusello, anche la copertina va benissimo; 200 g tonno sott'olio; 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, prezzemolo, 3/4 acciughe sotto sale, , capperi sott'aceto, 2 limoni, olio di oliva (no extravergine) sale.

### Procedimento:

Ponete in una casseruola l'acqua con la cipolla, la carota, il sedano e il prezzemolo. Salate, mettete al fuoco e portate all'ebollizione. Quando l'acqua bolle inserite la carne e lasciate cuocere per circa un'ora e mezza. Dopo togliete la carne e fatela raffreddare.

Preparate intanto la salsa, schiacciando bene dentro una scodellina il tonno sgocciolato, le acciughe, il succo di 2 limoni insieme all'olio d'oliva.

Amalgamare bene il tutto e passare al setaccio (se volete) spremendo bene.

Tagliate ora la carne fredda a fette sottili, disponetele su un piatto e versatevi bene la salsa sulle fette alternando gli strati con una manciata di capperi e se volete anche cetriolini.

---

## Vitello tonnato con maionese tonnata

**Ingredienti:** a quelli già indicati aggiungere 4 uova, e solo 2 acciughe

**Procedimento:** come nella prima versione, cuocere la carne nell'acqua bollente con verdure e poi metterla a raffreddare. Preparare intanto la maionese: con 2 uova intere e 2 tuorli, levati dal frigorifero da almeno 2 ore, sbattendoli in una terrina con olio d'oliva (no l'extra vergine perché acquisterebbe un gusto amaro) versato a filo lentamente e poi aggiungendo il succo del limone (più limone mettete più liquida verrà la maionese, più olio versate più consistente verrà la maionese; vedete voi a vostro piacere). Se avete un frullatore il tutto è più semplice: nel contenitore mettete le uova (2 tuorli e 2 uova intere) e il sale, quindi azionate le lame del frullatore. Dall'apertura versate lentamente a filo l'olio d'oliva finché vedete che la maionese diventa consistente come volete voi. Fatta la maionese, versate nella maionese il tonno e le acciughe (va bene anche la pasta di acciughe) e di nuovo azionate le lame a intermittenza. Quando il tutto è amalgamato, (va bene anche se è abbastanza amalgamato) versate in abbondanza la maionese tonnata sulle fettine di carne e... *Buon Appetito!*