



Nella vita di ogni persona c'è di sicuro una **donna** che rende speciale la propria esistenza, sia essa la **nonna**, la **mamma**, la **sorella**. Per questo l'8 Marzo nel giorno o meglio nella "Giornata" Internazionale della Donna, lasciamoci trasportare dall'**amore** che proviamo e dedichiamo loro tutto il tempo possibile anche con una piccola azione, come ad esempio cucinare con le nostre mani un pranzo o una cenetta. Sorprendiamole con questo gesto che, al di là del risultato, dimostrerà la nostra gratitudine e amore.

Ecco allora alcune proposte che, come valore aggiunto, vi garantiranno un ottimo risultato.

MAGATELLO IN FIORE



INGREDIENTI per 6 porzioni

900 g magatello di vitello
3 tuorli d'uovo sodo
vino bianco secco
olio d'oliva

80 g tonno in scatola
prezzemolo, salvia e rosmarino
un limone
sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Per la ricetta del magatello IN FIORE, scaldare nella pentola a pressione 2 cucchiaini di olio con un rametto di salvia e uno di rosmarino. Rosolare la carne, rigirandola finché sarà colorita su ogni lato. Salata, pepata, quindi irrorata con mezzo bicchiere di vino bianco.

Chiudere la pentola e cuocere per 20' da quando va sotto pressione; togliere quindi l'arrosto e lasciarlo raffreddare. Tagliarlo a fette sottili che disporrete su un piatto da portata, intercalandole con fettine di limone (per guarnizione).

Cospargere con un tuorlo d'uovo sodo passato al setaccio. Servire accompagnando con una salsina preparata tritando insieme il tonno, i rimanenti tuorli, 6 cucchiaini d'olio d'oliva, sale e pepe, quindi guarnire con prezzemolo.