

VITELLO TONNATO SOUS VIDE

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 g di magatello o girello di vitello

1 rametto di rosmarino

(per la salsa tonnata)

100 g di tonno sott'olio

10 g di capperi sotto sale

2 acciughe

2 tuorli d'uovo

il succo di ½ limone



PREPARAZIONE

Pulite il vitello dal grasso e dal tessuto connettivo.

Salate la carne e inseritela in un sacchetto da sottovuoto con un rametto di rosmarino. Sigillatelo con la macchina per il sottovuoto e immergetelo in un recipiente pieno d'acqua che avrete portato a una temperatura di 58°.

Lasciate cuocere per 4 ore e 45 minuti e, una volta terminata la cottura mettete il sacchetto sotto acqua fredda corrente, in modo da fermare la cottura.

Nel frattempo, preparate la salsa, inserendo nel bicchiere del frullatore tutti gli ingredienti, frullando con energia, sino a ottenere una crema liscia e blanda.

Tagliate il filetto sottilissimo (se avete l'affettatrice, l'operazione sarà ancora più semplice), impiattate e servite come da immagine.