



Vitello tonnato a modo mio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da annalun@

secondo piatto - carne - girello - tonno

Rosolare nel burro un bel girello di coscia infarinato di circa un kg. Aggiungere nella pentola 1 carota, un gambo di sedano, una patata, una cipolla, una scatola di tonno da 170 gr., una scatoletta di acciughe, una bella manciata di capperi e un litro di vino bianco. Lasciare cuocere, girando ogni tanto, finchè il vino sia quasi evaporato, ma non meno di 40 minuti (aggiungere, eventualmente un po' d'acqua). Togliere il girello e lasciarlo raffreddare. Frullare il sughetto rimasto nella pentola, aggiungere, se necessario un po' di fecola per farlo rapprendere o acqua per diluirlo e spalmarlo sulle fette di girello. Io non aggiungo maionese, ma volendo si può mettere.

