

Alessandro Borghese Kitchen Sound, vitello tonnato di Regalo di Natale

borghese-2-2ed052c7

VITELLO TONNATO

TRATTO DA: REGALO DI NATALE

(Costo €€- Tempo 35min - Difficoltà #)

Ingredienti:

400g girello di vitello

200g tonno sottolio

4 acciughe

4 capperi

Maionese q.b.

Stecche di liquirizia q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Timo e menta q.b.

Preparazione:

Leva il grasso in eccesso presente sul pezzo di carne.

Taglia una fetta di circa 3 cm e da questa ricava 4 cubi. Rifila i bordi e tagliali nuovamente a metà.

Aggiusta la carne di sale e pepe; massaggiata con un filo d'olio e scottala in padella per qualche minuto su tutti i lati. In questo modo si sigillerà.

Una volta pronta la carne, lasciala raffreddare.

Nel frattempo, frulla con l'aiuto di un mixer i seguenti ingredienti: tonno, acciughe e capperi.

Incorpora il composto alla maionese e mescola bene. Questa sarà la vostra salsa tonnata.

Impiatta creativamente, infilzando la carne scottata e già raffreddata, in bastoncini di liquirizia.

In seguito immergili nella salsa e servi decorando con erbe fresche e capperi.

Siete entrati in modalità FINGER FOOD!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.