

TONNÉ

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tazza di maionese
- 3 acciughe
- 1 cucchiaino di capperi
- 100 g di tonno in scatola

Preparate una maionese con 2 tuorli d'uovo, 1 bicchiere di olio, sale e il succo di 1 limone e trasferitela in una terrina. Prendete poi 3 acciughe, lavatele e liberatele dalle lisce, mettetele sul tagliere e tritate finemente con la mezzaluna insieme al tonno in scatola e ai capperi.

Prendete il trito e passatelo al passaverdura, per ridurlo in poltiglia.

Dovrete poi incorporare questo passato alla maionese: vi servirà per coprire le fette di vitello che avrete in precedenza bollito e fatto raffreddare.

La salsa tonn   pu   essere preparata anche in un altro modo pi   rapido e pi   semplice usando il frullatore.

Pulite le acciughe e diliscatele, rompete il tonno a pezzi e aggiungete i capperi, il succo di limone, l'olio e il sale, mettendo tutto nel bicchiere frullatore.

Aggiungete anche mezzo bicchiere di brodo.

Frullate e la salsa    pronta per l'uso, con il vantaggio di non contenere uova e di essere perci   pi   leggera e conservabile in frigorifero.

Questo piatto classico    semplice da preparare e di sicuro effetto.