

VITELLO TONNATO CON FRUTTI DEL CAPPERO



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone.

Cuocere il magatello al forno come fosse un arrosto. A parte aggiungere alla salsa tonn  il vino bianco. Una volta raffreddato il magatello, affettarlo con l'affettatrice. Stendere sul piatto della salsa tonn , precedentemente lavorata con il vino, e scaloppare bene le fette di vitello. Salsare con la salsa tonn  lavorata. Al centro montare un ciuffo di misticanza e finire intervallando i dorati con il frutto del capperone tagliato a met .

Ingr dients Men 

100 g. Dorati - TN1
300 g. Salsa tonn  - ETH
60 g. Frutti del Capperone all'aceto - TRH

Ingr dients

500 g. Magatello di vitello
60 g. Vino bianco