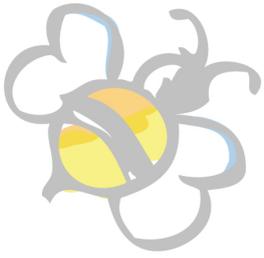
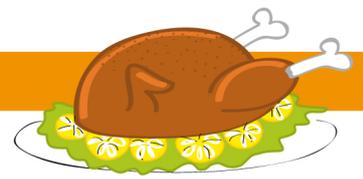




Maiale tonnato (PAP) - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



limone - acciughe - maionese

Maiale tonnato

Ingr. X 6 persone:

900 gr. lonza di maiale  
2 bicchieri di vino bianco secco  
1 rametto di alloro  
2 carote  
Mezzo bicchiere di succo di limone  
300 gr. Tonno sott'olio ben sgocciolato  
3 acciughe sotto sale  
4 cucchiaini di capperi sott'aceto  
150 gr. Maionese  
50 ml panna liquida  
Erba cipollina  
1 cucchiaino di pepe in grani  
Sale grosso, sale fino, pepe.

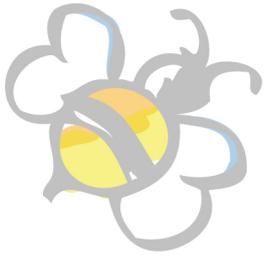
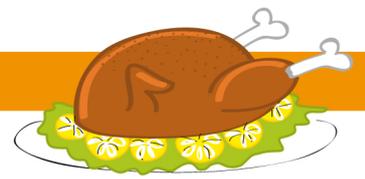
Procedimento:

Massaggiare la carne con il succo di limone, salare e pepare. Sistemare 5-6 foglie di alloro intorno alla lonza, tenendole ferme con qualche giro di spago.  
Portare a bollore 3 litri di acqua in pentola a pressione, con il vino bianco, unire le carote raschiate, i grani di pepe, tre cucchiaini di sale grosso. Chiudete la pentola, e spegnete dopo 30 minuti dal fischio.  
Far sfiatate e togliere la carne dal brodo e farla raffreddare.  
Pulire le acciughe, riducendole a filetti. Asciugare il tonno e i capperi con carta da cucina e frullare tonno, metà dei capperi e le acciughe con 1 o 2 cucchiaini del brodo di cottura.  
Versare il frullato in una ciotola e incorporarvi la maionese e la panna.  
Tagliare la carne a fettine, spalmare con un velo di salsa, quindi arrotolate ogni fetta legandola con l'erba cipollina.  
Sistemare i rotolini su un piatto di portata e completare con qualche cucchiaino di salsa e con l'alloro rimasto.

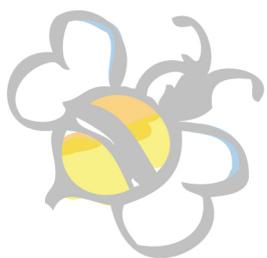
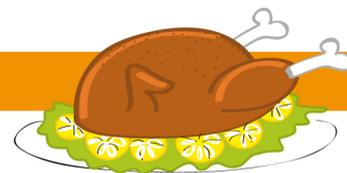
Io molto stringatamente, ho solo sistemato le fettine di carne e l'ho ricoperte con la salsa. 😊



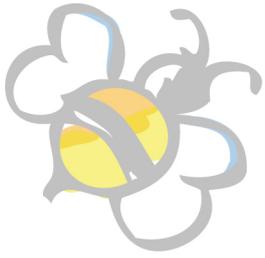
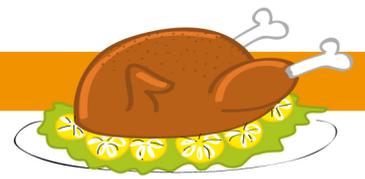
da telesettecucina.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it