



Vitello tonnato senza uova crude - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

vitello tonnato - senza maionese - Philadelphia - yogurt

Qui è a metà pronto nella pirofila

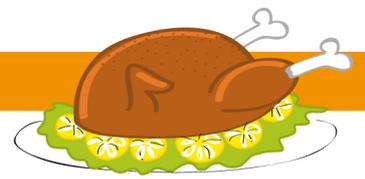


e qui è il pezzo di vitello in questione, da noi chiamato bordonal, per il vitello tonnato va benissimo perchè la carne rimane più morbida del girello e poi costa meno.



Ingredienti  
circa 700 gr. vitello  
carota, cipolla, sedano, prezzemolo e pomodorino per il brodo  
acqua e sale, eventualmente mezzo dado

per la salsa:  
160 gr. tonno sgocciolato



125 gr. Philadelphia o robiola  
125 gr. yogurt bianco  
1 uovo sodo  
1 cucchiaio capperi sott'aceto  
2-3 acciughe sott'olio  
senape circa 1 cucchiaio o a piacere  
la carota lessa del brodo  
succo di limone o aceto q.b.  
sale q.b.  
qualche cucchiaio di brodo

Far bollire l'acqua con le verdure, il dado e il sale e poi aggiungere il pezzo di carne. Cucinare come il brodo, in pentola a pressione o nella solita pentola per circa mezz'ora (nella PaP). Togliere la carne e farla raffreddare completamente, poi tagliarla a fettine sottili.

Per la salsa mettere tutti gli ingredienti tranne il sale, il limone e il brodo, nel frullatore e farlo andare. Assaggiare e regolare di sale e limone ed eventualmente se la salsa risultasse troppo densa allungarla con un po' di brodo.

Distribuire la salsa in modo uniforme sulle fette di carne, coprire e mettere in frigo per diverse ore prima di servire.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it