

SALSE E CONDIMENTI

Tonné

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Maionese	1 tazza
Acciughe	3
Capperi	1 cucchiaino
Tonno in scatola	100 g

■ Preparazione

- 1 Preparate una maionese con 2 tuorli d'uovo, 1 bicchiere di olio, sale e il succo di 1 limone e trasferitela in una terrina.
- 2 Prendete poi 3 acciughe, lavatele e liberatele dalle lische, mettetele sul tagliere e tritate finemente con la mezzaluna insieme al tonno in scatola e ai capperi.
- 3 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.
- 4 La salsa tonn   pu   essere preparata anche in un altro modo pi   rapido e pi   semplice usando il frullatore.
- 5 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.
- 6 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.
- 7 Questo piatto classico    semplice da preparare e di sicuro effetto.