

SECONDI DI CARNE

Vitel tonné

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

1 h 30 min

Ingredienti per 10 persone

Rotonda di vitello	1000 g
Aceto di vino bianco	50 cl
Cipolla	1
Chiodi di garofano	6
Pepe nero	5 grani
Cannella	1 pezzo
Alloro	alcune foglie
Sale	
Acciughe sotto sale	10
Burro	2 noci
Tuorli d'uovo sodo	3
Capperi sotto sale	10

Preparazione

- 1 Prendete la rotonda della coscia o girello di un vitello di fassone, mettetelo in una terrina e copritelo con aceto ed acqua (mezzo litro di aceto bianco dovrebbe bastare), aggiungete la cipolla affettata grossolanamente, i chiodi di garofano, il pepe nero, la cannella, l'alloro e il sale.
- 2 Lasciate la carne a macerare nella marinata almeno 12 ore, ovvero una notte. Adesso fate brasare il girello: prendete una casseruola, fatevi sciogliere due noci di burro e poi disponete la carne ben sgocciolata e fatela rosolare un po' affinché faccia una sottile crosta.
- 3 A questo punto aggiungete le acciughe dissalate e diliscate e fatele sciogliere nel burro, quindi versate nell'intingolo il tuorlo d'uovo sodo sbriciolato.
- 4 Rimestate e aggiungete subito la marinata. Fate cuocere a casseruola scoperta fino a quando il sugo si è ben ristretto.

- 5 La cottura, comunque, non deve essere troppo prolungata, altrimenti la carne, quando sarà servita fredda e a fette, apparirà asciutta e prosciugata dei suoi umori.
- 6 Togliete la carne e affettatela non troppo sottilmente, versate sopra le fette il fondo di cottura dopo averlo passato al setaccio e guarnito coi capperi precedentemente lavati sotto l'acqua corrente.
- 7 Il vitel tonn  va servito freddo. Questo piatto, come avrete notato, nulla ha a che spartire col vitello tonnato odierno, vivanda nobilissima a base di carne di vitello lessa, tagliata e ricoperta con una salsa ottenuta da maionese, tonno e capperi e una spruzzata di succo di limone.
- 8 Il francesismo tonn  (ovvero tann ) starebbe per conciato, ossia accomodato, secondo Luciano De Giacomi. Ma significa pure scuro, cupo, come del resto appare la salsa d'acciughe che guarnisce questo piatto. Vino consigliato: Dolcetto di Dogliani.