

## VITELLO TONNATO CON FRUTTI DEL CAPPERO



### Ingredienti Menù

100 g. Dorati - TN1  
300 g. Sauce tonné - ETH  
60 g. Frutti del Cappero all'aceto - TRH

### Ingredienti

500 g. Magatello di vitello  
60 g. Vino bianco

Chef: Monica Copetti

### Procedimento

Per 6 persone.

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