

VITELLO TONNATO CON FRUTTI DEL CAPPERO



Ingredienti Menù

100 g. Dorati - TN1
300 g. Sauce tonn  - 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 tonn  il vino bianco. Una volta raffreddato il magatello, affettarlo con l'affettatrice. Stendere sul piatto della sauce tonn , precedentemente lavorata con il vino, e scaloppare bene le fette di vitello. Salsare con la sauce tonn  lavorata. Al centro montare un ciuffo di misticanza e finire intervallando i dorati con il frutto del cappero tagliato a met .