

Vitello Tonnato

Toplam 165 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Vitello tonnato, ince dilimlenmiş dana etini ton balığı kapari kremasıyla soğuk servis eden Piyemonte klasiğidir.

Malzemeler

Et için

- 800 gr Dana nuar
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet Defne yaprağı
- 0.5 su bardağı Beyaz şarap
- 5 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Sos için

- 160 gr Ton balığı konservesi
- 3 adet Ançuez
- 2 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Et suyu

Yapılışı

1. Dana nuar soğan, havuç, defne, beyaz şarap, su ve tuzla tencereye alın.
2. Eti kısık ateşte 70 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Eti sudan çıkarıp tamamen soğutun, pişirme suyundan yarım bardak ayırın.
4. Ton balığı ançuez, yumurta sarısı kapari, limon suyu ve zeytinyağı blendera alın.
5. Ayırılan et suyunu azar azar ekleyip sosu pürüzsüz kıvamına getirin.
6. Soğuk dana etini çok ince dilimleyip servis tabağına yayın.
7. Ton balığı sosu etin üzerine gezdirin, kapariyle 30 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti tamamen soğuttuktan sonra dilimlemek ince ve düzgün tabaklar verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kapari, roka ve k1zarmakle soğuk başlangı olarak sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta