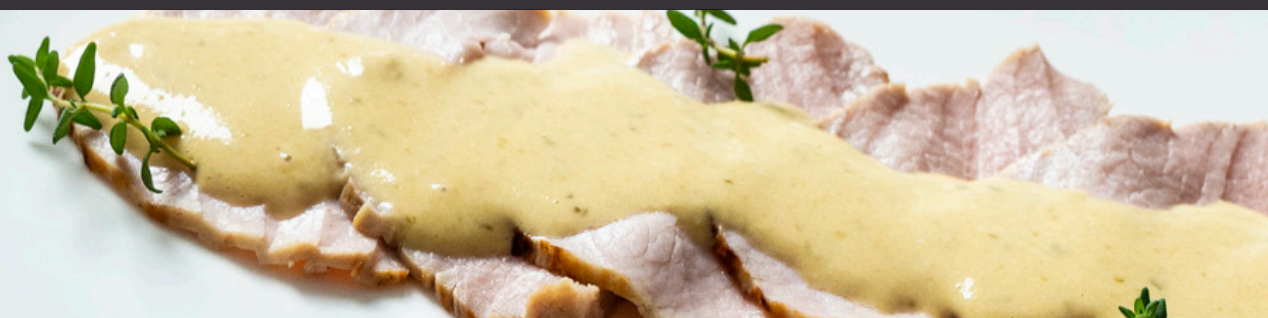


Girello di vitello tonnato



COMPLESSITÀ



COSTO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Girello di vitello	400 g
Uova	3 pz
Tonno all'olio EVO	100 g
Capperi	20 gr
Olio di mais	500 ml
Vino bianco	100 ml
Aceto	1 cucchiaio
Spicchio di aglio	1 pz
Bacche di ginepro	4 pz
Pepe nero in grani	Q.B.
Alloro	1 foglia
Sale bilanciato	0,9 %

Un grande classico rivisitato in chiave sous-vide per renderlo semplicemente perfetto.

PREPARAZIONE

- Rosolare su tutti i lati la carne in padella con l'olio evo e sfumare con il vino, raffreddare la carne e surgelare il fondo di cottura
- Inserire la carne in una busta da cottura con il sale bilanciato, l'alloro, il pepe, il ginepro, il fondo di cottura surgelato e lo spicchio d'aglio
- Mettere sottovuoto
- Portare a cottura secondo i parametri
- Raffreddare in acqua e ghiaccio per fermare la cottura
- Separare i tuorli dagli albumi, (**surgelarli**)* inserirli in una busta da cottura, fare il vuoto e procedere alla cottura come da parametri
- Raffreddare in acqua e ghiaccio



* Nel caso di utilizzo di una macchina per sottovuoto ad aspirazione esterna, è necessario congelare tutti gli ingredienti liquidi prima dell'inserimento in busta.

IMPIATTAMENTO

- Una volta raggiunta la temperatura di cottura procedere all'estrazione dalla busta avendo cura di conservare il fondo di cottura filtrato
- Montare la maionese con le uova pastorizzate aggiungendo un cucchiaio di aceto
- A parte tritare finemente il tonno con i capperi, ed aggiungere alla maionese montata ottenendo un composto omogeneo, aggiungere il fondo di cottura filtrato per dare fluidità alla salsa
- Affettare sottilmente il girello freddo adagiarlo su un piatto da portata e condire con la salsa preparata

	TEMPERATURA	TEMPO	SHELF LIFE
GIRELLO	58 °C	5 ORE	11 GG
UOVA	65 °C	8 MIN	11 GG

