

# Les receptes de (gAmis)

---

## VITELLO TONNATO

---



### Ingredients

1 tall rodó de vedella  
api  
pastanaga  
1 porro  
1 patata

1 ou  
1 llauna de tonyina en oli  
4 filets d'anxova  
tàperes  
oli i sal

### Elaboració

Poseu al foc una olla plena d'aigua amb la carn, les herbes i una mica de sal. Deixeu-ho bullir fins que la carn sigui tendra.

Quan la carn estigui llesta deixeu-la refredar en el seu propi caldo. Un cop freda, talleu-la a rodanxes molt fines i col·loqueu-la en una safata.

En el vas de la batidora prepareu una salsa amb l'oli, l'ou, la tonyina, els filets d'anxova i les tàperes. Si queda massa espessa afegiu-hi una mica de caldo.

Escampeu la salsa per damunt de la carn i poseu-hi unes quantes tàperes per decorar. Se serveix freda.

**Renata Doldi**