IL BOSCARETO RESO
& SPA
B
LA RE
RISTORAN
SERRALUNGA D'A

Vitello Tonnato

con doppia salsa, moderna e antica

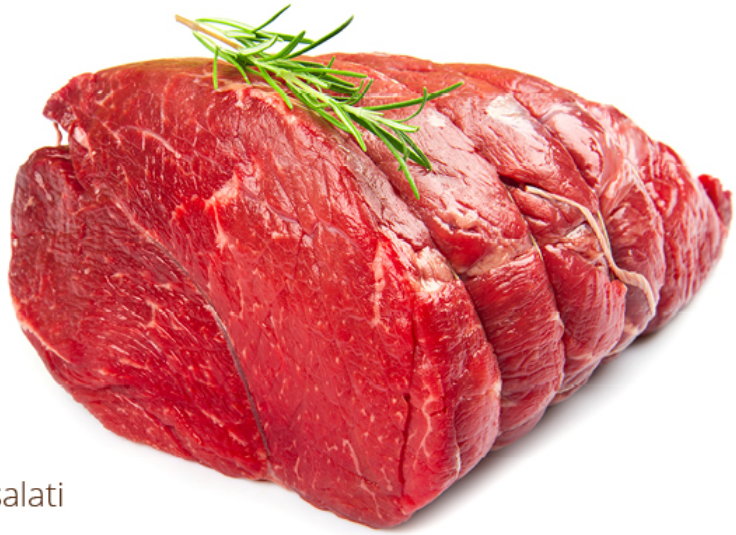
Ricetta per 10/12 porzioni

LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA

Ingredienti

Per il magnatello o girello:

- 1 girello di vitello di circa 2 kg
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di timo
- ½ testa d'aglio
- qb di olio evo



Per la salsa moderna:

- 7 tuorli d'uovo sodo
- 40 g di filetti di acciuga dissalati
- 200 g di tonno ben sgocciolato
- 200 ml di tuorlo pastorizzato (8/10 tuorli)
- 10 g di sale fino
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 500 ml di olio di semi

IL BOSCARETO RESORT & SPA ★★★★L

LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA

Per la salsa antica:

- 3 uova sode intere
- 6 acciughe dissalate
- 300 g di tonno ben sgocciolato
- 2 cucchiaini di capperi dissalati
- 1 limone zeste e succo
- 50 g di fondo bruno
- 100 ml di olio evo
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Per la guarnizione:

- granella di cucunci disidratati
- fiore del cappero
- aneto e cerfoglio
- foglie di cappero sott'olio
- olio evo
- petali di tagete o garofano

IL BOSCARETO RESORT & SPA ★★★★L

LA REI

RISTORANTE

SERRALUNGA D'ALBA

Procedimento

Dividere in due il girello e scottarlo in una padella capiente con olio e aromi. Una volta sigillati lasciarli raffreddare e metterli sottovuoto separatamente al 100% e cuocerli 1h per ogni kg a 63°C, a vapore o con il Roner.

In questo caso abbiamo due pezzi da 1 kg circa, quindi 1h di cottura, ma è bene sapere che a seconda del tipo di carne cambierà la pezzatura e quindi il tempo di cottura.

Per questo tipo di girello di vitello di circa 1 kg si può sigillare e poi immergere in acqua bollente salata e aromatizzata per 5/10 minuti, dopo di che spegnere la fiamma e coprire con un coperchio per

farlo raffreddare totalmente nella stessa.

Passeranno circa 5/6 ore, al termine delle quali basterà scolare il girello e affettarlo per ottenere un classico vitello rosa sfruttando indirettamente la fonte di calore dell'acqua bollente che, raffreddando gradualmente, vi porterà ad ottenere un risultato molto simile alla cottura sottovuoto ma altrettanto valida.

Meglio se procedete la sera e lo lasciate riposare tutta la notte.

N.B. Si consiglia di scolare gli ingredienti che necessitano e cuocere le uova sode la stessa sera o in precedenza in modo tale che l'indomani sarete già pronti a terminare le ricette delle salse perché vi sarete già portati avanti con la preparazione. Fondamentale in cucina ottimizzare

tempi e spazi, questa è un'utile strategia organizzativa

A questo punto procedere con la preparazione delle due salse.

Quella antica andrà semplicemente preparata frullando tutti gli ingredienti insieme ottenendo una crema spessa e corposa. Deve essere irregolare e granosa non serve renderla liscia o perderà la sua caratteristica tradizionale.

Al contrario, per quella moderna, bisognerà procedere frullando tutti gli ingredienti in maniera minuziosa, tranne il tuorlo pastorizzato, sale, aceto e olio di semi. Con questi ultimi bisogna preparare una maionese liscia e compatta alla quale bisognerà aggiungere successivamente gli ingredienti frullati ottenendo una salsa liscia e vellutata. Importante è far

riposare in frigorifero 2/3 ore le salse prima di servirle.

Disporre poi nel piatto le fette tagliate dello spessore che più vi aggrada, alternando le due salse, e guarnire con tagete, cerfoglio, cucunci o germogli a piacere.

Il vitello tonnato è una ricetta molto apprezzata in tutto il mondo quindi vi sono svariate varianti, questa è la nostra proposta che unisce il piacere dell'incontro tra tradizione ed innovazione nel rispetto dei gusti e sapori autentici.

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA

Il sommelier consiglia...

Una preparazione alquanto saporita che ha alcuni elementi da non sottovalutare: carne e doppia salsa, che si esprimeranno attraverso sapidità e succulenza; aneto e cerfoglio, quindi fondo amarognolo; molte erbe aromatiche e fiore del cappero (presenza determinante per la scelta del vino), sapore e complessità. Lunga persistenza.

Quindi potremmo procedere, questa volta, in due modi: o su una informale bollicina, oppure, in un contesto più ufficiale, vino rosso da Nebbiolo.

Batasiolo "Langhe Nebbiolo"

Proviene da più parcelle degli 80 ettari di Nebbiolo da Barolo dell'azienda.

I profumi sono quelli che ti aspetti dai vini Batasiolo,

IL BOSCARETO RESORT & SPA ★★★★L

B

LA REI

RISTORANTE

SERRALUNGA D'ALBA

marcatamente territoriali, di grande bevibilità e immediatezza. Si va in profondità e poi, lentamente, si torna in superficie, respirando la terra bagnata, l'odore di humus e di radici. China, rabarbaro, ma anche violetta e piccoli frutti rossi comunque non mancano e vivacizzano un naso elegante, finemente speziato con note di cardamomo. Con queste premesse il sorso non può essere da meno: assaggio efebico e raffinato; bocca sferzata da una viva freschezza e con una trama tannica fittissima, avvolgente, setosa. La lunga persistenza sapida ci accompagna verso un durevole finale floreale e di erbe aromatiche, lasciando una bocca pulita e fresca.

Botte Grande di rovere di Slavonia

IL BOSCARETO RESORT & SPA

LA REI
RISTORANTE
SERRALUNGA D'ALBA