

Tacchino tonnato

Io di solito il “vitello tonnato” lo preparo con l’arrosto di tacchino, e quindi ho pensato che era doveroso dare un nome nuovo al piatto, quindi ecco il mio Tacchino tonnato!

Certo, se avete voglia di acquistare un bel pezzo di spalla di vitello (l’ideale per il roast-beef) e perdere quasi due ore tra rosolatura e cottura, fate pure, io però mi trovo un sacco bene con l’arrosto di tacchino, sia in buste che fresco (nel caso, fatevelo tagliare non troppo sottile dal salumiere).

La salsa è molto ricca e saporita, quindi è un’ottimo bilanciamento con l’arrosto di tacchino che è molto magro.

Ingredienti per 4 persone:

- per la salsa tonnata:
 - 80 gr tonno sott’olio ben sgocciolato
 - 300 gr olio di semi di girasole
 - 1 cucchiaino di capperi dissalati
 - 3/4 filetti di acciughe o un cucchiaino di pasta d’acciughe
 - 1 uovo intero + 1 tuorlo
 - 20 gr succo di limone
 - 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
 - sale, pepe
- altri ingredienti:
 - 300 gr di arrosto di tacchino a fette sottili
 - 1 limone per decorare, e qualche capperone



Preparare la salsa tonnata: nel bicchiere del frullatore

tritare finemente il tonno con le acciughe, i capperi e l'aceto, fino ad ottenere una pasta molto fine.



Aggiungere l'uovo intero, il tuorlo e il succo di limone poi iniziare a frullare a media velocità, quindi aggiungere a filo l'olio di semi fino a terminarlo. Alla fine, regolare di sale e pepe se necessario.



Comporre il piatto: disporre in una pirofila un paio di cucchiaini di salsa e allargarla con il dorso di un cucchiaio, poi un primo strato di fette di tacchino sopra la salsa, e così via fino a terminare tutti gli ingredienti. L'ultimo strato dovrà essere una abbondante copertura di salsa.



Lavare ed asciugare il limone, tagliarlo a fettine sottili e dividere ciascuna fetta a metà, disporre le mezze fette lungo il bordo esterno della pirofila ed aggiungere qualche capperi.



Conservare in frigorifero ben coperto con pellicola, e servire freddo.