



La Cucina Italiana

Antipasti / Piatti / Dolce



photo : xxxxx

Ingrédients :

Pour 4 pers :

- 600 g de sauté de veau (paleron ou épaule)
- 500 g de carottes
- 3 cas d'huile d'olive
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 140 g de thon au naturel
- 25 cl de vin blanc
- 1 grosse tomate pelée et concassée
- 2 cas de thym
- 3 cas de câpres au vinaigre

Préparation : 10 min

Cuisson : 1h40

VITELLO TONNATO ALLA PENTOLA

Cocotte de Vitello Tonnato

Cette recette est inspirée du célèbre plat d'origine piémontaise

Recette

Sécher les morceaux de veau avec un papier absorbant pour qu'ils dorent bien.

Peler les carottes et les couper en tronçons.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte et faire rissoler la viande sur feu assez vif.

Peler et émincer les oignons et l'ail et les ajouter dans la cocotte. Remuer et laisser cuire 5 mn.

Incorporer le thon égoutté et émietté, verser le vin blanc et ajouter 15 cl d'eau, la tomate, les carottes, le thym, saler et poivrer.

Porter à frémissement, baisser le feu et laisser cuire pendant 1h à couvert.

Ajouter les câpres égouttées et prolonger la cuisson 30 mn, avec ou sans couvercle selon le degré de réduction de la sauce voulu.

Servir avec des pommes de terre (vapeur, au four ou sautées..) ou des pâtes.

Notes personnelles :