



### **Il mio vitello tonnato”**

Ingredienti per 4 persone:

800 gr. lombata di vitello disossata  
160 gr. tonno fresco  
Fior di sale, pepe, olio extra vergine di oliva  
20 gr capperi  
4 n. filetti acciughe  
12 olive taggiasche denocciolate  
50 gr. misticanza di stagione  
50 gr maionese

Per la maionese:

3 tuorli  
20 cl. Olio di semi di arachide  
Sale, senape  
1 lime

Procedimento:

Preparare la maionese montando i tuorli con sale, senape e succo di ½ lime, incorporare l'olio a filo per ottenere la maionese, aggiungere i filetti di acciughe, capperi, olive tritate e basilico.

Tagliate il filetto di tonno in due parti. Tagliate il lombo di vitello formando due entrecôte alte circa 3 centimetri. Incidetele da un lato formando come una piccola tasca e inseritevi il filetto di tonno. Scaldare in una casseruola un filo di olio e rosolateli a fiamma vivace per ogni lato. Finire la cottura in forno per 5 minuti a 180 gradi e servirlo sulla la misticanza, scaloppato in fette abbastanza alte, circa ½ centimetro , condire con fior di sale, pepe e olio, guarnire con la maionese..