

Vitello Tonnato - телятина зі соусом із тунця

Традиційний італійський Рецепт, що завоював увесь світ. Соуси доповнюють багато страв, але деякі з них без соусів просто немислимі.

Для приготування соусу до Vitello Tonnato використовується консервований тунець і анчоуси, але смак страви виходить не рибний, а лише особливо пікантний.

Телятина зі соусом із тунця - є центральним елементом традиційного обіду Феррагосто (обіду в день Успіння Діви Марії) в Мілані. Страва народна, популярна, тож варіантів її приготування - не злічити.

Це надзвичайно зручна закуска - її можна приготувати заздалегідь і зберігати у холодильнику 2-3 дні в закритому контейнері.

- 600 г телятини чи яловичини
- 1 морква
- 1 стебло селери
- 1 цибуля
- 2 зубчики часнику
- перець горошком до смаку
- 1 гілочка розмарину
- 5 лаврових листків
- 1/2 літри білого вина
- вода або бульйон
- 3 варені яйця
- 6 філе анчоуса
- 15 г каперсів
- 100 гр тунця в оливковій олії
- 4 гвоздики
- 40 мл оливкової олії
- бальзамічний оцет до смаку
- сіль, перець

Покласти м'ясо у велику каструлю із почищеними овочами – морквою, цибулею, селерою, часником. Додати розмарин, лавровий листок, гвоздику, перець горошком, 2 ложки олії та сіль – щоби м'ясо набралось ароматів і смаків спецій. Щоб додати м'ясу ще більше смаку, залити його вином і доповнити водою чи бульйоном.

Можна залишити м'ясо маринуватися на довший час або одразу ж починати готувати.

Відварити м'ясо на повільному вогні протягом півтори або дві години, а коли уже готове, залишити остигати у *цій же воді*.

Приготувати соус із тунця: покласти у миску відціджений від олії тунець із банки, відварені, обчищені та порізані яйця, відціджені каперси, філе анчоуса, 2 ложки олії та черпак бульйону від приготування м'яса. Усе перетерти блендером, контролюючи густину і, при потребі, доливаючи бульйону. Соус повинен бути кремової консистенції й середньої густини.

Вийняти м'ясо на дошку і нарізати тонкими скибками товщиною 2-3 мм. Викласти їх на таріль.

Щоби м'ясо краще нарізалось, перед тим воно повинно декілька годин охолоджуватися.

До того, як полити м'ясо соусом, за бажанням, можна його скропити бальзамічним оцтом – це надасть страві особливого смаку.

Полити кожну скибку тунцевим соусом і прикрасити декількома каперсами.

Подавати страву холодною.

