VITELLO TONNATO



Figure 1 Vitello tonnato <https://www.cookist.it/vitello-tonnato/>

Tämä tyylikäs klassinen ruokalaji sopii kuumiin kesäpäiviin. Kylmän vasikanpaistin viipaleet kermaisessa tonnikala-majoneesikastikkeessa eivät kaipaa seurakseen muuta kuin keitettyä riisiä tai uusia perunoita ja vihreää salaattia. Vitello tonnato on noutopöytien suosikki ja näyttää koristeelliselta, kun viipaleet asetellaan limittäin, kastike kaadetaan niiden päälle ja ruoka koristellaan kapriksilla ja ohuilla sitruunaviipaleilla.



|  |
| --- |
| MAIDOTON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN**Valmisteluaika:** 15 minuuttia + viilennys**Kypsennysaika:** 1 tunti**4 hengelle**  |
| 3 rkl | Oliiviöljyä |
| 675 g  | Vasikanpaistia |
| 1 | Sipuli neljään osaan leikattuna  |
| 1 | Porkkana paloiteltuna  |
| 1 | Sellerinvarsi pilkottuna  |
| ¾ dl  | Kuivaa valkoviiniä |
| ¾ dl | Lihalientä |
| 1 | laakerinlehti |
|  | Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
| **KASTIKKEESEEN** |
| 200 g | Hyvänlaatuista, öljyyn säilöttyä tonnikalaa valutettuna |
| 2 rkl | Sitruunamehua |
| 3 | Sardellifileetä pilkottuna  |
| 1 rkl  | Kapriksia sekä ylimääräisiä koristeluun |
|  | Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
| 125g | Valmista majoneesia tai 1 annos kotitekoista aiolia  |
|  | Paistin paistolientä **(kastikkeen ohentamiseen)**  |
| **KORISTELUUN**  |
| ( ½  | Sitruunaa ohueksi viipaloituna) |
|  | ( tuoretta persiljaa karkeasti pilkottuna)  |
| 1. Kuumenna uuni +180°C-asteiseksi. Kuumenna öljy paistinpannussa ja ruskista paisti nopeasti joka puolelta.
2. Levitä sipuli-, porkkana- ja selleripalat isoon vuokaan ja nosta ruskistettu liha niiden päälle.
3. Lisää viini, lihaliemi, laakerinlehti ja hieman suolaa ja pippuria. Nosta kansi päälle ja paista uunissa tunti tai kunnes liha on pehmeää. Valele paistia kerran tai kaksi paistamisen aikana. Ota uunista ja jätä jäähtymään liemessään. Kääri jäähtynyt paisti folioon ja siirrä jääkaappiin odottamaan tarjoilua. Siivilöi neste ja säästä se kastikkeen ohentamiseen.
4. Valmista kastike. Soseuta monitoimikoneessa tonnikala, sitruunamehu, sardellit ja kaprikset tasaiseksi tahnaksi. Mausta maun mukaan. Sekoita joukkoon majoneesi tai aioli. Lisää 5-6 rkl säästettyä paistolientä ja ohenna kastike paksun kerman paksuiseksi.
5. Ota paisti jääkaapista ja anna sen lämmetä huoneenlämpöiseksi. Asettele paistiviipaleet kauniisti tarjoilulautaselle. Kaada päälle kastiketta ja koristele halutessasi sitruunaviipaleilla, kapriksilla ja tuoreella persiljalla.
 |
| **KANANMUNATON myös maidoton, gluteeniton ja pähkinätön** Valmista ruoka ohjeen mukaan, mutta käytä valmista, munatonta majoneesia tai ¼ annosta aiolia. |
| **VIHJE**Voit ostaa myös vasikan paahtopaistia tai lapaa. Jos valmistat paistin etukäteen, viipaloi se ja marinoi viipaleita kolmasosassa kastiketta yön yli, niin liha saa lisää makua.  |