AL MERCAT, CUINA!

TALLERS I DEGUSTACIÓ AMB ELS MILLORS PRODUCTES DEL NOSTRE MERCAT

VITELLO TONNATO

• Vitello

Ingredients:
750 g rodó de vedella
750 ml. vi blanc
1 fulla llorer
1 ceba
2 claus
1 pom julivert
1 rameta api
1 pastanaga

Elaboració:
En un cassó es posen a bullir 750 mil•lilitres d'aigua, el vi amb la ceba i els claus punxats en ella, la pastanaga i l'api a trossos, el llorer i el julivert formant un ramet i una mica de sal. Quan bulli, es fica la carn ben lligada. Tapar i coure entre 45 min i una hora, depenent de la peça de carn, fins que estigui tendra. Refredar dins del brou.

• La salsa

Ingredients:
1 llauna tonyina en oli
250 g oli d'oliva verge
El suc d'una llimona
1 cullerada vinagre
1 ou
tàperes
sal i pebre

Elaboració:
Posar tots els ingredients de la salsa a la batedora i triturar. Afegir una mica de brou de la cocció si fos necessari perquè quedi una salsa mes clara.

Generalitat de Catalunya
Departament d'Innovació, Universitats i Empresa
Secretaria de Comerç i Turisme
Diputació Barcelona
xarxa de municipis
Ajuntament de L'Hospitalet