



Vizio & Sfizio

## **ASPIC DI VITELLO E SALSA TONNATA (antipasto)**

### INGREDIENTI (per 4 persone)

250 gr. di fettine di arrosto di vitello  
2 tuorli d'uovo  
**80 gr. tonno sott'olio (Campisi Salvatore)**  
**2 filetti di acciuga (Cetarii)**  
**60 gr. capperi di Pantelleria (Bonomo e Giglio)**  
12 cipolline sotto aceto  
**8 filetti di peperone sott'olio (I Sapori dei Monti)**  
150 gr. valeriana  
erba cipollina  
1 dado di gelatina da 1/2 litro  
1/2 limone  
2 dl. olio di semi, sale

### PROCEDIMENTO

Preparate la gelatina come indicato sulla confezione, profumatela con il succo di limone e lasciatela raffreddare senza far indurire. Mettete nel frullatore i tuorli con un pizzico di sale e frullate alla massima velocità unendo a filo l'olio, sino ad ottenere una maionese soda. Unite il tonno, i filetti di acciuga, 20 gr. di capperi e frullate per amalgamare. Spalmate le fettine di arrosto con un velo di salsa tonnata, arrotolatele e legate i rotolini con l'erba cipollina. Versate un mestolino di gelatina in 4 stampini da budino molto freddi, fateli ruotare in modo che la gelatina ricopra tutta la superficie interna e metteteli in frigorifero a solidificare. Sistemate a strati i filetti di peperone, i rotolini di carne, le cipolline a spicchi ed i capperi rimasti. Riempite con la restante gelatina e metteteli in frigorifero a rassodare. Al momento di servire immergete per pochi istanti gli stampini in acqua calda e sformate gli aspic in piatti individuali contornati con la valeriana ed un filo d'olio, con la salsa tonnata a parte.

Buon Appetito !!!