

Tonnato di cipolle



Domenica, di quelle che hai voglia di rilassarti e dedicare un po' di tempo per te stessa e non vuoi però rinunciare ad un buon pranzetto? Con il tonnato di cipolle, (codone di vitello con cipolle) salvi capra e cavoli: prepari un secondo ed hai gratis il sugo per la pasta! Una bontà!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr circa di codone
2. Una rete di cipolle dorate
3. 5/6 foglie di salvia
4. Olio evo qb
5. Un cartoccio di vino bianco
6. Sale qb
7. 500 gr. di maccheroni
8. Grana grattugiato abbondante

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Pela le cipolle e tagliale a fette

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti l'olio, aggiungi le cipolle e falle imbiondire
- Sfuma con vino bianco ed aggiungi la salvia
- Adagia la carne, sala e copri con un coperchio
- Fai cuocere almeno un paio d'ore, girando di tanto in tanto la carne
- Togli l'arrosto e mettilo in un piatto a raffreddare
- Metti a bollire l'acqua per la pasta
- Rovescia le cipolle in un recipiente e frullale con il minipimer
- Tieni da parte qb di crema di cipolle che utilizzerai per condire la pasta
- In un piatto da portata, confeziona la carne: fai uno strato di crema ed uno di carne finendo con la crema e per scaldare il tutto metti il piatto nel forno acceso a 50° oppure fai gli strati nella wok e scalda a fuoco lentissimo coprendo con un coperchio
- Scola la pasta, condiscila con la crema che hai tenuto da parte e servi con un'abbondante spolverata di formaggio

Il tempo di finire il primo, il tuo tonnato di cipolle è pronto per essere gustato!



