



I CORSI PIÙ COOL PER GLI APPASSIONATI

Paolo Sacchetti, che ha recuperato l'antica ricetta toscana del pan di ramerino (o rosmarino), insegna alla scuola di pasticceria *Dolcemente Prato Lab*. Info: (www.dolcementeprato.it).

Francesca Natali, che firma gli gnocchi al tè matcha, è tea living artist, fondatrice di *ArtedelRicevere™*, a Milano. Per il calendario dei corsi, amatoriali e professionali: (www.tea-lounge.it).

Nicola Miele, chef autore del vitello tonnato, modificato a favore della leggerezza, è docente a la Città del gusto, a Napoli, la scuola di cucina del Gambero Rosso (www.cittadelgusto.it).



TONNO "VITELLATO"

TRITATE lo scalogno e fatelo stufare dolcemente in una piccola casseruola con l'olio. Unite la polpa di vitello affettata come per il carpaccio e fatela rosolare con sale e pepe per 5 minuti sfumando poi con il succo di limone.

LASCIATE intiepidire e passate al mixer con i capperini ben lavati, l'acciuga spinata, la maionese e la scorza di limone. Coprite la salsa "vitellata" con la pellicola e lasciate che si raffreddi completamente (in questo modo si riassorbiranno i succhi alla carne).

NEL FRATTEMPO rifilate il tonno e conditelo con sale e pepe, riscaldate una piccola padella antiaderente con poco olio e aglio schiacciato e rosolatelo per 1 minuto per lato. Servite il tonno scaloppato sulla salsa di vitello completando con una goccia di salsa di balsamico a parte.

Difficoltà: ++

Ingredienti per 2 persone:

- 200 g di tonno rosso (in filetto tagliato alto)
- 100 g di polpa di vitello magra
- ½ scalogno
- succo e scorza di ½ limone
- 2 cucchiaini d'olio extravergine
- 1 spicchio d'aglio
- 4 capperini dissalati
- 1 filetto di acciuga dissalato

- 1 cucchiaino di maionese allo yogurt
- sale in fiocchi
- pepe bianco
- 2 gocce di salsa di balsamico

Tempo di preparazione:
45 minuti