



# VITELLO TONNATO



## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** Carne di vitello, cotto in vino bianco, in dünne Scheiben geschnitten

## FÜR DIE SAUCE TONNATO

**250 g** QimiQ Classic

**200 g** Tonno all'olio, in conserva

**15 g** Acciuga all'olio, in conserva e sgogiolata

**20 g** Capperi

**25** Succo di limone

**25** Aceto Balsamico

**25** Olio d'oliva extra vergine

Sale i pepe

## ZUM GARNIEREN

Capperi

Crescione

## PREPARAZIONE

1. Für die Sauce tonnato ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschnittenen Kalbfleischscheiben dekorativ auf einen Teller legen und mit der Sauce überziehen.
3. Mit Kapern und Kresse garnieren.