

# Vitello freddo in salsa

## INGREDIENTI:

1 magatello di vitello circa 800 gr,  
1 carota,  
1 costa di sedano,  
1 cipolla,  
1 bel mazzetto di prezzemolo,  
6 filetti di acciughe,  
1 cipollotto,  
qualche capperi sotto-sale,  
4 cucchiaini di aceto bianco + per la bollitura,  
3 cucchiaini di olio evo,  
sale qb.

In una pentola alta mettere acqua e aceto (ogni l di acqua 250 ml di aceto), carota sedano e cipolla pulite e sale e portare a bollore, aggiungere la carne e farla cuocere per 50'.

Trascorso il tempo lasciarlo intiepidire nel liquido di bollitura poi scolarlo e farlo finire di raffreddare.

Intanto preparare la salsa mettendo in un frullatore il prezzemolo, le acciughe, il cipollotto, i capperi, l'aceto e l'olio e frullare fino a creare una salsa omogenea.

Tagliare la carne a fette e condirla con la salsa preparata, lasciarla riposare in frigo per qualche ora in modo che si insaporisca lasciarla un po' a temperatura ambiente prima di servirla.