



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

SEMANA DE LA COCINA ITALIANA

Antonio Balassone, Chef Pliin

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE

INGREDIENTES:

- 500 g de filete de res
- 125 g de filete de atún en lata
- 20 g de anchoas
- 20 g de alcaparras
- 4 huevos hervidos
- 15 mL vino Marsala o Porto
- 40 mL de caldo vegetal o de carne
- 40 mL de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Pimienta negra
- Vino blanco
- Leche
- Verdolagas
- Rábanos
- Soya
- Sal

EXTRA:

- Pan para hacer Toast