

OCA TONNATA

Ingredienti (per 4 persone):

Per la salsa:

- 300 gr olio di semi
- 100 gr tonno all'olio di oliva sgocciolato
- 10 capperi
- 3 filetti di acciughe
- 1 cucchiaino di aceto
- 1 uovo
- sale q.b.

Per la carne:

- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiari di olio di oliva
- 5 foglie di alloro
- Petto d'oca
- Sale q.b

Procedimento:

Cuocere il petto a lessa nell'acqua bollente con le verdure, rosmarino, alloro, due cucchiari di olio e un pizzico di sale per una mezzoretta circa. Lasciarlo raffreddare nel brodo.

Preparare la salsa: mettere in una ciotola il tonno, i capperi e le acciughe. Frullare. Aggiungere il sale, l'uovo e l'aceto. Frullare. Aggiungere l'olio a filo e continuare a frullare fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Affettare il petto lessato a fettine sottili, disporle sul piatto e coprirle con la salsa tonnata e alcuni capperi. Servire freddo.

