

# VITELLO TONNATO



## CONFEÇÃO

1. Coloque os ovos no cesto de vapor. Deite 0,7 L de água na taça de preparação e coloque o cesto. Selecciono o programa de vapor a 100 °C durante 20 min. Quando os ovos estiverem cozidos, deixe arrefecer e retire a casca.
2. Coloque o atum, as anchovas, as alcaparras e os ovos na taça com a lâmina picadora. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 8 e junte gradualmente o azeite.
3. Corte a carne em fatias bem finas e coloque-as num prato. Sirva com o molho de atum e alcaparras inteiras.

## INGREDIENTES

- 600 G ROLO DE CARNE DE VACA COZIDO
- 10 CL AZEITE
- 100 G ATUM AO NATURAL
- 10 FILETES DE ANCHOVAS
- 4 C. DE CHÁ DE ALCAPARRAS
- 3 OVOS
- 5 CL CALDO DE COZEDURA DO ROLO DE CARNE
- SAL
- PIMENTA