

IL VITELLO TONNATO

Nel trascorso incontro conviviale - il n. 17 - della nostra Tavola, ho presentato un vassoio di “vitello tonnato”, che mi è sembrato gradito e del quale alcuni hanno chiesto ricetta e “segreti”.

Sgombriamo subito il campo dicendo che non ci sono veri singoli “segreti” in cucina, la cucina è tutta un mistero che va svelandosi agli iniziati, non come un rito dionisiaco dove può essere sufficiente l’iniziazione, ma lentamente e costantemente, man mano che si guarda - meglio ancora se si assiste/aiuta - un maestro al lavoro, intendendo il maestro nell’accezione semplice, di colui che insegna, sia esso la madre, la nonna, un amico o un cuoco.

Essendo io mantovano, apro una parentesi per ricordare che, il vitello tonnato, è una ricetta della tradizione lombardo/piemontese, che troviamo molto ben radicata anche a Mantova (che è sì in Lombardia ma che, culinarmente parlando e per molti versi, è più facilmente assimilabile all’area emiliano/romagnola) forse a ragione del fatto che i Gonzaga di Mantova, sono stati per circa due secoli (1536 – 1714) e con alterne vicende, anche signori del Monferrato, in Piemonte. Pur se, per la verità, poco amati e non buoni amministratori di un territorio così lontano.

Come tutti i piatti della cucina italiana, trae la sua “forza” se così la possiamo chiamare, da ciò che assicura a quella la sua supremazia, ovvero dall’uso accorto e studiato di tutti gli ingredienti che devono essere freschi, fragranti e della migliore scelta possibile.

Questa è un’arte nella quale gli italiani sono insuperabili, essendo capaci di “spremere” direttamente dalle materie prime, di cui il nostro Bel Paese è stato provvidenzialmente dotato in gran quantità e varietà, tutte le armonie e sapori che racchiudono senza - ci scusino i cugini francesi - dover troppo manipolare gli ingredienti.

Passiamo ora a parlare della ricetta: parto dicendovi subito che il mio “vitello tonnato” non è vitello ma manzo, la scelta è dettata dalla necessità di evitare il più possibile l’uso di animali alimentati con estrogeni e antibiotici - particolarmente pesante nell’allevamento dei vitelli - cercando contemporaneamente di usare carni di animali allevati in modo “biologico” o in alternativa, con certificazione kosher che, una certa garanzia la dà.

Questo piatto ha la necessità / vantaggio, di essere preparato un paio di giorni prima del consumo.

Ingredienti per 6-8 persone

1 kg. di polpa di manzo, girello o magatello (parti che hanno una conformazione compatta e adatta ad essere poi tagliata a fettine sottili) di prima scelta.
una scatoletta di tonno sottolio da 170 gr. di ottima qualità (se volete fare molta salsa, usatene anche una e mezza).
mezzo cucchiaino da caffè - poco più o poco meno, dipende dai vostri gusti - di pasta d’acciughe (o se volete stemperate in un piattino, con un goccio di olio, tre filetti d’acciuga).
una buona manciata di capperi sottaceto (se usate quelli sotto sale ricordate di lavarli, strizzarli e rilavarli più volte, altrimenti risulterà una salsa troppo salata)
salsa maionese (su questa dovremmo aprire un lungo discorso, sarebbe ovviamente molto meglio prepararla in casa, il risultato è assolutamente migliore ma, come avete potuto vedere - e assaggiare - anche l’uso di quella pronta, come ho fatto io in quest’ultima occasione, può dare un risultato più che accettabile).
una decina di olive verdi, piuttosto grandi (avranno il compito, oltre a servire da decorazione, di sostenere la pellicola trasparente, con la quale coprirete il vassoio della carne prima di metterlo in frigo, per evitare che tocchi la salsa di copertura) e alcune olive nere, se le volete, solo per variare il colore della decorazione.

L'operazione più importante è la cottura della carne in ottimo brodo, per preparare questo, è necessario dosare esattamente l'acqua necessaria alla cottura procedendo a mettere nella pentola la carne, riempire parzialmente la pentola sino alla sua completa copertura e poi estraendola, in modo da avere l'esatta misura dell'acqua.

Unire a quest'acqua, una carota tagliata in due pezzi, un gambo di sedano a pezzi, una mezza cipolla steccata con tre chiodi di garofano, una foglia d'alloro (anche secca), una manciatina di foglie di prezzemolo e tre o quattro grani di pepe nero, alcuni non mettono il sale, ma io preferisco, in alternativa, unire un mezzo dado per brodo di carne.

Poiché, a differenza di quando si vuole ottenere un buon brodo, in questo caso, è la carne che ci interessa, per evitare che il sapore "vada per l'acqua" come si usa dire, è consigliabile procedere a portare ad ebollizione l'acqua con le verdure e poi, a quel punto, immergervi la carne.

Da quel momento occorrerà anche più di un'ora e mezza per cuocere la carne (i tempi si dimezzano se usate la pentola a pressione ed i sapori si rinforzano), dopo di che, lasciatela raffreddare nel brodo ed estraetela quando sarà tiepida.

Sgocciolatela, mettetela su di un piatto (potrete usare il brodo per un risotto o una minestrina), copritela subito con pellicola trasparente perché non iscurisca troppo, lasciatela raffreddare del tutto e poi mettetela in frigorifero, in una zona molto fredda, almeno per una notte, questo compatterà la carne e vi consentirà, l'indomani, un'agevole ripulitura e affettatura.

Estraete la carne dal frigorifero e, prima di affettarla, ripulitela tutto attorno dalle parti grasse e dalla pelle bianca e dura che dovrebbe avere su di un lato, con questo lavoro sarete anche in grado di dare una miglior forma alla carne per procedere all'affettatura.

Per affettarla, se potete disporre di una piccola affettatrice il lavoro sarà più agevole, altrimenti dovrete sobbarcarvi il delicato lavoro di affettare la carne a mano, comunque fate delle fette dello spessore di circa tre millimetri. Prima di togliere la carne dal frigo, e di affettarla, però, preparate la salsa, altrimenti la carne, già tagliata e lasciata all'aria aperta, iscurirà.

Per preparare la salsa è sufficiente mettere in un frullatore, il contenuto intero della scatola di tonno (olio compreso), la pasta d'acciughe (o le acciughe stemperate) e i capperi, procedere a frullare il tutto a velocità media e per brevissimo tempo (caso mai siete sempre in tempo a prolungarlo secondo i vostri gusti) ottenendo così una prima salsa che integrerete con la maionese commerciale (o meglio con quella da voi preparata se ne avete avuto la voglia e il tempo) facendo girare il frullatore al minimo, solo per mescolare, mettendone poca alla volta, ricordate che troppa renderà la vostra salsa finale troppo liquida. Potete sempre aggiustare la densità con qualche goccia di olio (extra vergine di oliva, meglio se ligure o del Garda)

Giunti a questo punto non resta che stendere un leggero velo di salsa su di un vassoio da portata, disporvi in bell'ordine un primo strato di fettine di "vitello", ricoprirle con altra salsa e via di seguito con altri strati di carne e salsa, ricordando di tenere sufficiente salsa per ricoprire alla fine il tutto, la carne non deve rimanere scoperta.

Distribuite uniformemente ed in modo strategico le olive verdi ed inframmezzatele con le nere, in modo da poter ricoprire il tutto con pellicola trasparente e rimettete in frigorifero almeno per alcune ore, meglio se un'intera notte, in modo che la carne abbia il tempo di insaporirsi.

Estrarre un poco di tempo prima di servire per far riacquistare fragranza al piatto.

Il mantovano