Vitello tonnato Clara

Ingredienti per 2 persone:

10 fette di magatello di vitello bollito
1 uovo
6 capperi
100 gr.di tonno
3 acciughe dissalate e messe sotto olio
olio evo q.b.
1 limone
un pizzico di sale

Preparazione

Mettere in una caraffa, l'uovo, il sale e aggiungere l'olio a filo frullare,
facendo attenzione del movimento dal basso verso l'alto, e poi aggiungere il succo di un limone, continuare a frullare finché la maionese viene densa, metterla in frigorifero fino al momento di unirla al resto della salsa.
In un mixer mettere il tonno, i capperi e le acciughe e frullarli fino a che la salsa sia ben omogenea, unirla alla maionese frullando ancora un minuto.
La salsa quando e pronta tenerla in frigorifero, al momento di servirla, mettere su un piatto di portata le fettine di magatello e coprire con la salsa di vitello tonnato a piacimento.