



# IL MAGATELLO... È TONNATO?

NON SOLO LE CLASSICHE SCALOPPINE E IL PIEMONTESE VITEL TONNÈ... PER UN TAGLIO DI CARNE TENERO E DELICATO COME IL MAGATELLO DI VITELLO LE IDEE PER CUCINARLO SONO TANTE E LE RICETTE IN VERSIONE ESTIVA PARTICOLARMENTE GUSTOSE MA ASSOLUTAMENTE LEGGERE

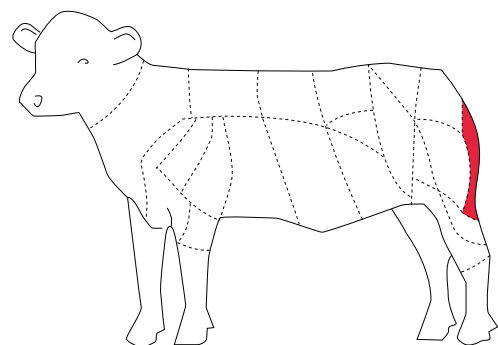
di VIOLANTE DE PALMA - ricette di FABRIZIO NONIS (fabrizio.nonis@alice.tv); foto e styling di Chiara Bellasio (ricette)

Il **magatello** è una delle parti più **magre** del **vitello**. In cucina è senza dubbio uno dei tagli più apprezzati e richiesti, ma spesso viene utilizzato per preparare... sempre le stesse cose! Insomma, chi di voi pensando al magatello non associa a esso le scaloppine al limone, le fettine panate o l'immane (e sempre squisito) vitello tonnato? Per fortuna c'è il nostro super-esperto Fabrizio Nonis a mostrarci come utilizzare in altri modi il magatello, che grazie alla sua **morbidezza** non ha bisogno neppure di essere cotto. Ecco allora due **carpacci**, **freschissimi** e molto **appetitosi**, ideali da realizzare in **estate** quando siamo tutti alla ricerca di soluzioni culinarie che coniughino **gusto** e **leggerezza**.

## Le caratteristiche

### IL TAGLIO

Il **magatello** è una delle parti più pregiate del **vitello**. Si trova nella **parte posteriore** dell'animale, posizionato in alto, lungo la **coscia**. È un taglio estremamente **morbido** e **privo di nervature**, perché è costituito da un muscolo **unico, magrissimo e allungato**: caratteristiche queste che permettono di riconoscerlo facilmente e ne spiegano l'ampio utilizzo sotto forma di fettine. E' anche detto giarello e, al sud, lacerto.



## Carpaccio con zucchine e salsa di senape e yogurt

Ingredienti (per 4 persone) Preparazione

**250 g magatello di vitello**  
**200 g di zucchine**

per la salsa

**125 g di yogurt**

**1 cucchiaio di senape**

**70 ml di olio extravergine di oliva**  
**il succo di 1 limone**

**1 ciuffo di erba cipollina**  
**sale e pepe**

**1.** Mondate e lavate le zucchine, ricavatene solo la parte verde e tagliatela a fiammifero. Lessatele per circa 3-4 minuti in una casseruola con acqua bollente salata, scolatele e fatele raffreddare. Realizzate la salsa versando in una terrina lo yogurt, la senape, il succo di limone, l'erba cipollina tritata, sale e pepe e in ultimo l'olio extravergine d'oliva. Mescolate bene fino a ottenere una crema densa.

**2.** Tagliate a fette non troppo spesse il magatello di vitello e battetele con un batticarne. Adagiate la carne su un piatto, aggiungete le zucchine, irrorate con la salsa e servite.





## *Carpaccio con pâté di olive e pinoli tostati*

Ingredienti (per 4 persone)      Preparazione

*per il carpaccio*

**320 g di carpaccio di magatello di vitello**  
**12 pomodorini**  
**10 g di pinoli tostati**  
**10 g di cerfoglio fresco**

*per il pâté di olive*

**40 g di olive nere snocciate**  
**3 cl di brodo di carne**  
**3 cl di olio extravergine di oliva**  
**1,5 cl di aceto, 1 limone**  
**sale e pepe**

**1.** Avvolgete nella pellicola trasparente il magatello di vitello e riponetelo in freezer. Nel frattempo realizzate il pâté di olive nere amalgamando e frullando tutti gli ingredienti. Togliete la carne dal freezer, affettatela sottilmente e disponetela sui piatti.

**2.** Spennellate le fette di magatello con il pâté, decorate con i pomodorini privati della buccia e tagliati a metà, i pinoli e il cerfoglio e servite.

