

# Fonduta di vitello

Valori nutrizionali (per porzione):  
**1.799 kJ / 429 kcal**

Grassi: **23 g** Proteine: **35 g**  
Carboidrati: **16 g**

## INGREDIENTI

**6 Porzioni**

### Fonduta di vitello:

**1 l** di brodo di vitello  
**600 g** di filetto di vitello  
**250 g** di funghi (champignon o shiitake) (regular mushrooms or shiitake)  
**3** carote  
**200 g** di cavoletti di Bruxelles  
**100 ml** Salsa di Sesamo Kikkoman

### Salsa Gribiche:

**4** uova  
**1 cucchiaino** di senape di Dijon  
**2 cucchiaini** Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml)  
**60 ml** di olio d'oliva  
**4** cetrioli sott'aceto  
**2 cucchiaini** di capperi salati  
**3 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman  
**0,5 mazzetto** di prezzemolo  
**0,5 mazzetto** di erba cipollina

### Brodo di vitello (fatto in casa):

**3** cipollotti  
**1** spicchio d'aglio  
**2 kg** di carne di vitello per minestra  
**1 kg** di ossa di vitello  
**2** carote

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Brodo di vitello (da preparare a casa)

Lavare per bene carne e ossa. Riempire un grande tegame da minestra con acqua fredda. Portare a ebollizione. Quando l'acqua bolle, togliere la schiuma. Aggiungere gli altri ingredienti e cuocere a fuoco medio per almeno 3 ore. Filtrare e salare q.b.

### Passaggio 2

Salsa Gribiche

Preparare le uova sode. Passarle sotto l'acqua fredda e mondarle. Mescolare 2 tuorli, senape, aceto, Ponzu e olio d'oliva fino ad ottenere una pasta cremosa. Tritare finemente erbe, uova, cetrioli, capperi e gli ingredienti restanti e mescolare insieme alla pasta. Aggiustare di pepe.

### Passaggio 3

Fonduta di vitello

Tagliare il filetto di pollo a dadini di 2x2 cm. Cuocere i cavoletti di Bruxelles in acqua bollente per vari minuti. Poi passarli sotto l'acqua fredda. Tagliare le carote a fette spesse 5 mm. Sbollentare in acqua per vari minuti finché non siano al dente. Tagliare i funghi a 2 o 4 pezzi, a seconda delle dimensioni. Scaldare il brodo di vitello nel tegame per la fonduta sul fornello. Posizionare il tegame sul kit per fonduta. Preparare gli spiedini di carne o

**6 l** d'acqua  
**1** foglia d'alloro  
**0,25** di mazzetto di  
**mazzetto** prezzemolo  
**5** rametti di timo  
**5** grani di pimento  
**10** grani di pepe bianco  
**60 ml** Salsa di Soia a  
Fermentazione Naturale  
Kikkoman

verdure e cuocere nel brodo. Servire con le salse.