



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Saltimbocca, linguine et sauce tomate



### Ingrédients pour 4 Personnes

8	escalopes de veau très fines
8	tranche de prosciutto
2	boules de mozzarella
4	feuilles de sauge
2	boîtes de ELVEA Cubetti basilic frais
70	g de ELVEA Double concentré de tomates
1	cuillère à café de sambal
1	cuillère à café de sucre
3	branches de thym
3	branches de origan
0,50	dl de vin rouge
1	gousse d'ail
5	feuilles de basilic frais
500	g de linguine
	poivre
	sel
2	oignons
	filets de huile d'olive

### Préparation

- Placez les escalopes de veau entre deux feuilles de cellophane et aplatissez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Assaisonnez les steaks des deux côtés avec du sel et du poivre, et placez sur chaque escalope : une tranche de jambon, une tranche de mozzarella et une feuille de sauge. Pliez ensuite les escalopes en les serrant bien et maintenez-les fermées à l'aide d'un cure-dent.
- Faites-les ensuite revenir brièvement, jusqu'à ce qu'elle se colorent. Retirez-les de la poêle, couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium pour les garder au chaud.
- Pelez et hachez les oignons et l'ail, et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive à feu moyen en remuant fréquemment. (Ils ne doivent pas être coupés très finement, la sauce sera mixée et tamisée ultérieurement.)
- Ajoutez le sucre et le concentré de tomates et la pâte de piment si vous souhaitez en mettre. Laissez





## *Elvea, L'Italie chez vous*

cuire quelques minutes ne remuant régulièrement.

- Ajoutez le vin rouge et laissez cuire jusqu'à ce qu'une grande partie se soit évaporée. Versez les boîtes Cubetti Basilic. Rincez et ciselez finement les herbes fraîches en retirant bien toutes les branches et brindilles plus coriaces.
- Ajoutez les herbes ciselées à la sauce et laissez mijoter une dizaine de minutes à feu doux.
- Passez la sauce au mixeur. Prenez une deuxième casserole et placez un tamis au-dessus, versez petit à petit la sauce dans le tamis et servez du dos d'une cuillère en bois pour faire passer autant de sauce que possible. Jetez ensuite la pulpe sèche qu'il restera dans le tamis. Goûtez et assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Faites cuire les linguine selon les instructions du paquet.
- Réchauffez les saltimbocca dans la sauce tomate, servez dans les assiettes et parsemez de basilic ciselé, et pour finir, ajoutez un tour de moulin à poivre.

