



*Elvea, festa all'italiana*

## Saltimbocca, linguine e salsa di pomodoro



### ingredienten voor 4 Persone

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 8                     | costolette di vitello sottili        |
| 8 fettine di          | prosciutto crudo                     |
| 2 bulbi               | mozzarella                           |
| 4 foglioline di       | salvia croccante                     |
| 2 scatolette di       | ELVEA Cubetti basilico fresco        |
| 70 g di               | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 1 cucchiaino da tè di | sambal                               |
| 1 cucchiaino da tè di | zucchero                             |
| 3 ramoscelli          | timo                                 |
| 3 ramoscelli          | origano                              |
| 0,50 dl de            | vino rosso                           |
| 1 spicchi di          | aglio                                |
| 5 foglioline di       | basilico fresco                      |
| 500 g di              | linguine                             |
|                       | pepe                                 |
|                       | sale                                 |
| 2                     | cipolla                              |
| goccia di             | olio d'oliva                         |

### Preparazione

- Avviluppa le fettine di vitello in pellicola da cucina e appiattiscile un poco con un mattarello.
- Condisci le fettine su entrambi i lati con pepe e sale. Imbottiscile con una fettina di prosciutto, una fettina di mozzarella e una fogliolina di salvia. Ripiega le fettine e chiudile con uno stuzzicadenti.
- Fai rosolare brevemente da tutte le parti i saltimbocca, fino a quando avranno acquisito un bel colore bruno. Toglili dalla padella e coprili con carta d'alluminio. Tienili caldi.
- Sbuccia e taglia a pezzi la cipolla e l'aglio (più tardi quest'ultimo verrà estratto dalla salsa, quindi non deve essere troppo fine). Scalda un poco d'olio d'oliva su fuoco moderato. Fai soffriggere cipolla e aglio nell'olio d'oliva caldo. Mescola regolarmente. Aggiungi un poco di zucchero e il concentrato di pomodoro. Versa nel tegame anche un poco di sambal, a meno che tu non desideri una salsa lievemente piccante. Fai cuocere il tutto per qualche minuto. Mescola regolarmente.
- Versavi il vino rosso e fai evaporare in buona parte il liquido. Aggiungi i Cubetti basilico.





## *Elvea, festa all'italiana*

- Taglia le erbe aromatiche fresche (timo e origano), sciacqua appena in acqua corrente e tritale finemente. Elimina eventuali rametti duri. Aggiungi le erbe aromatiche tritate nel tegame e fai cuocere a fuoco basso la salsa per 10 minuti.
- Mescola a fondo la salsa con il mixer. Prendi una seconda pentola e appoggia su di essa un colino fine. Versa con un mestolo la salsa nel colino e fai passare attraverso di esso, premendo con la base del mestolo, più salsa possibile. Butta via il residuo asciutto.
- Assaggia e aggiungi pepe e sale a tuo gusto.
- Cucina le linguine secondo le istruzioni sulla confezione.
- Riscalda ancora un poco i saltimbocca nella salsa di pomodoro. Disponi tutto sul piatto e decora con foglioline di basilico e una spruzzata di pepe macinato.

