



Bimby: Saltimbocca al sugo con carciofi sfiziosi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 6: 400 gr. di lonza di maiale (in fette sottilissime), 30 gr. di parmigiano, 70 gr. di mortadella, 1 confezione di carciofi surgelati tagliati in due pezzi o freschi a spicchi, 1 uovo, noce moscata e prezzemolo a piacere, olio per ungere. Per il sugo: 70 gr. di olio, 600 gr. di polpa di pomodoro, 50 gr. di cipolla, 50 gr. di vino bianco, sale q.b. Per la salsa: 30 gr. di pane raffermo, 4 cucchiaini d'olio, 20 gr. di pecorino, 6/7 filetti di acciughe salate, 1 cucchiaino di capperi, origano e prezzemolo a piacere.

Preparazione: Preparare la salsa: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. vel. 8 e mettere da parte. Preparare i saltimbocca: senza lavare il boccale inserire il parmigiano: 10 sec. vel. 6. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, prezzemolo, noce moscata, mortadella e salsiccia: 20 sec. vel. 6. Aggiungere l'uovo: 10 sec. vel. 3. Scartare le parti irregolari dalle fettine di lonza; mettere un cucchiaino di composto sulle fettine e formare degli involtini. Ungerli e sistemarli nel Varoma con i carciofi. Inserire nel boccale olio e cipolla: 3 min. 100° vel. 3. Unire i ritagli delle fettine: 4 min. 100° vel. 1; aggiungere il vino: 2 min. temp. Varoma vel. 1, senza misurino. Aggiungere la polpa di pomodoro e salare: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Dopo 5 min. posizionare il Varoma e continuare la cottura. A fine cottura disporre i carciofi in una insalatiera e condirli con la salsa tenuta da parte. In un piatto da portata disporre i saltimbocca con una parte del sugo preparato e servire. Con il sugo avanzato si possono condire delle penne.