



Bimby: Lonza alla salvia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti (per 6 persone) 1 kg. di lonza, 2 rametti di salvia fresca, 2 mele morgenduft (o mele farinose), 1/2 cucchiaino di olio extravergine di oliva, sale e pepe di Caienna

Preparazione: Inserire nel boccale 1 lt. di acqua: 10 min. 100°C vel. 1. Cospargere la superficie della carne con sale e pepe di Caienna. Bagnare le mani con l'olio e massaggiare la carne fino a far penetrare gli aromi. Foderare il Varoma con carta di alluminio.

Disporre una dozzina di foglie di salvia sulla carta di alluminio e sistemarvi sopra la carne. Sollevare ai lati la carta d'alluminio per lasciare liberi i fori. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul boccale e

cuocere: 40 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine dei 40 min. disporre accanto alla carne le mele sbucciate e tagliate a spicchi e continuare la cottura: 10 min.

temp. Varoma vel. 1. Lasciar riposare 5 min. con il Varoma aperto. Tagliare la carne a fette, disporle in un piatto da portata con le mele schiacciate grossolanamente e irrorare il tutto con il sugo caldo raccolto nella carta di alluminio. Se non avete problemi di colesterolo, potete aggiungere una noce di burro sulle fette di carne prima di irrorarle col sugo.

eCucinando.it