



Bimby: Vitello alle verdure novelle - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti (x6) 1 kg di filetto di vitello, 4 carciofi, 100 g di piselli freschi, 12 punte di asparagi, 4 cipollotti, 100 g di fave fresche sguuscaite, succo di 12 limone, prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio, 40 g di burro, sale, pepe bianco.

Preparazione: Strofinare il filetto con l'aglio tagliato a metà, salare e pepare la carne massaggiandola con le mani e lasciarla riposare. Inserire nel boccale un lt d'acqua: 12 min 100°C vel 1. Nel frattempo preparare le verdure; togliere il verde ai cipollotti, tagliare i bulbi in 4, lavarli e asciugarli. Mondare i carciofi, tagliarli a spicchi e bagnarli col succo di limone. Mescolare insieme fave, cipollotti, piselli e carciofi. Disporre nel varoma la carne con attorno tutte le verdure, chiuderlo bene e posizionarlo sul boccale: 40 min varoma vel 1. Pulire gli asparagi e posizionarli nel varoma gli ultimi 15 minuti di cottura. Al termine togliere la carne dal varoma e metterla in un piatto riscaldato, condire con sale, pepe, prezzemolo, burro a fiocchetti e mescolare delicatamente. Tagliare la carne a fette, adagiarla sopra le verdure e servire subito. Le verdure si possono anche condire con olio o con burro al limone e cerfoglio come nella ricetta degli asparagi.