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.

- 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.