

SALTIMBOCCA



INGREDIENTES

- 4 ESCALOPES DE VITELA MUITO FINOS
- 4 FATIAS DE PRESUNTO
- 8 FOLHAS DE SALVA
- 60 G CEBOLAS
- 5 CL AZEITE
- 5 CL VINHO BRANCO
- 25 CL MOLHO DE TOMATE
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Coloque as fatias de presunto e as folhas de salva nos escalopes de vitela e enrole-os. Fixe-os com um palito.
2. Descasque a cebola e corte-a em quatro. Coloque-a na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 10 seg.
3. Substitua a lâmina picadora pela acessório misturador, junte o azeite e o vinho branco, seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
4. Junte os escalopes, o molho de tomate e 2 c. de sopa de água. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100 °C durante 20 min. Sirva quente.