FETTINE DI LONZA RIPIENE

BIMBY ® TM 31

4 persona/persone

Ingredienti

Imported

6-8 fettine di lonza di maiale
6-8 fette di mele nzane grigliate
20 g di olio evo
50 g di acqua e dado Bimby o brodo di carne
prezzemolo
1 cipollina
2 spicchi di aglio
sale e pepe q.b.

Preparazione

Tritare il prezzemolo e uno spicchio di aglio: **4 sec. vel.7.** Aggiungere al trito un cucchiaio di olio, mettere da parte. Battere leggermente le fettine di lonza e distribuire su ogni fetta di carne una fetta di melenzana grigliata. Sopra la melenzana mettere un cucchiaio di aglio e prezzemolo tritati, arrotolare e fermare con uno stecchino. Nel **"coperchio chiuso"** tritare la cipolla e l'aglio rimasto: **3 sec. vel.7,** aggiungere gli involtini e l'olio, insaporire: **10 min. temp. Varoma "antiorario" vel.1.** Girare la carne e continuare la cottura per altri **5 min. temp. Varoma.** Aggiustare di sale e pepe, unire l'acqua e il dado oppure il brodo e cuocere: **20 min. 100° "antiorario" vel.1.** Servire con contorno di insalata mista o purè di patate.

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: Franci79 **Fonte:** http://www.ricettario-bimby.it