magimix

INVOLTINI DI MAIALE

al pomodoro

Preparazione : 30 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 10 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- ½ mazzetto di prezzemolo - 1 spicchio d?aglio - 100 g di pecorino romano grattugiato - 10 fettine sottili di lonza di maiale per 450 g - 50 g di pancetta tesa a fette sottili - ½ cipolla - 2 cucchiai di olio extra vergine d?oliva - 2 scatole di conserva di pomodoro per un totale di 900 g - 1 rametto di basilico fresco

---

1. Preparare il prezzemolo tritato con l'aglio ed il pecorino tritato nella mini bacinella con la sua lama in programma ROBOT. Mettere da parte.

2. Distendere le fettine sottili di lonza su un tagliere, posare sopra una fettina di pancetta, un pizzico della miscela di prezzemolo e di pecorino grattugiato, pepe, arrotolarle e fissarle molto bene con dello spago da cucina. È importante fissarle molto bene per evitare che si sfaldino.

3. Inserire nel contenitore di metallo. Tritare la cipolla nel contenitore di metallo con il programma ESPERTO per 20 secondi/velocità 13. Raggrupparla sul fondo aiutandosi con la spatola in dotazione, aggiungere 2 cucchiai d'olio e soffriggere con programma ESPERTO per 2 minuti/velocità 3/120°C senza tappo. Aprire il coperchio ed inserire gli involtini, richiudere il coperchio senza tappo e lanciare il programma ESPERTO, 6 minuti/velocità 1A/100°C.

4. Aggiungere la salsa di pomodoro ed 1 cucchiaio di acqua e continuare con il programma STUFATO ora/velocità 1A/100°C. Se la salsa risultasse troppo liquida ridurre* in programma ESPERTO, velocità 0/120°C per qualche minuto. Aggiungere le foglie di basilico fresco.

5. Togliere il filo e servire l'involtino con il sugo, cosparso di pecorino grattugiato.

Consigli del cuoco :

Questa preparazione è molto adatta ad essere degustata come sugo di condimento per spaghetti unendo l'involtino e cospargendo di pecorino grattugiato. In questo caso far bollire abbondante acqua, salarla e cuocere 400 g di spaghetti al dente. Condire con l'involtino ed il sugo e pecorino grattugiato.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016