

SECONDI PIATTI

Saltimbocca alla romana (Lazio)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

8 fettine sottili di vitello
100 g di prosciutto crudo
foglie di salvia
1/2 bicchiere di vino bianco
burro
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare a metà le fettine se sono troppo lunghe, mettere su ciascuna fettina di carne una fettina di prosciutto crudo ed una fogliolina di salvia.



- 3 Arrotolare e chiudere con uno stuzzicadenti, se ne ricaveranno 16 saltimbocca.



4 Sciogliere il burro in una padella e rosolare i saltimbocca.



5 Aggiungere il vino bianco, girare dall'altro lato e cuocere facendo evaporare il vino.



6 Impiattare.





Per 3 porzioni.

NOTE