

SECONDI PIATTI

## Saltimbocca di Sorrento

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Chiunque sia passato in quel tratto di Costiera si è innamorato di Sorrento. Una perla unica incastonata in una zona altrettanto affascinante. Oltre ad esser bella poi, si mangia divinamente! Da piatti raffinati ad elaborazioni semplici e genuine. Ecco infatti qui vi presentiamo una preparazione che trasforma una semplice fettina in un qualcosa di super: i **saltimbocca di Sorrento!**

### INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO fettine - 600 gr

BURRO 80 gr

FIORDILATTE 80 gr

SALAME 40 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

POMODORO PELATO 250 gr

PREZZEMOLO oppure origano -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola

PEPE NERO

SALE

### PREPARAZIONE

1 Fate saltare le fettine di vitello in olio e burro bollenti.



2 Preparate una salsa ristretta, facendo ridurre un cucchiaio del sughetto delle fettine, i pelati sgocciolati con pochissimo sale, origano e prezzemolo.

In un ruoto o in una teglia unta di burro e bagnato con vino disponete le fettine di carne e su ognuna adagiate un quadretto di prosciutto, una fettina di fiordilatte e un cucchiaio di salsa spolverizzare di parmigiano.



3 Passate le scaloppine così preparate in forno caldissimo per 5 minuti.