

SECONDI PIATTI

## Saltimbocca di alfettina 61

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

FETTINE DI VITELLO  
PROSCIUTTO CRUDO  
SALVIA  
BURRO  
VINO BIANCO  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Ho tagliato le fettine di vitello (da ogni fettina ho ricavato 3 pezzi).



2 Su ogni pezzetto di carne ho messo del prosciutto crudo grande quanto la carne-



3 Ho aggiunto una foglia di salvia (del mio orticello) e fermato il tutto con uno stuzzicadenti.



- 4 Ho scaldato in padella un pezzo di burro e vi ho disposto i saltimbocca ho aggiunto un po di vino bianco che ho fatto evaporare e salato (solo dal lato senza prosciutto)  
Pochi minuti ed i saltimbocca sono pronti.