

SECONDI PIATTI

Saltimbocca alla romana

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

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

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I saltimbocca alla romana sono un piatto tradizionale italiano preparato con fettine di vitello, prosciutto crudo e foglie di salvia. Semplici e veloci da cucinare, sono perfetti per un secondo piatto gustoso.

INGREDIENTI PER CUCINARE I SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

FETTINE DI VITELLO 4
PROSCIUTTO CRUDO fette sottili - 4
VINO BIANCO 100 ml
BURRO 50 gr
FARINA 00 50 gr
FOGLIE DI SALVIA 4
SALE FINO

COME FARE I SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

- 1 Passa le fettine di vitello nella farina avendo cura di coprirle per bene da entrambi i lati. Metti su ogni fettina infarinata una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia.





2 Con uno stuzzicadenti, fissa la fetta di prosciutto e la salvia ad ogni fettina.



3 In una padella fai sciogliere il burro, aggiungi le fettine con il prosciutto crudo e lasciale dorare.



4 Quando i saltimbocca saranno ben dorati sfumali con il vino bianco e lascialo evaporare.

Quando il vino sarà completamente evaporato, trasferisci i Saltimbocca alla romana in un piatto e gustali caldi



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA: LA RICETTA TRADIZIONALE PER UN

I saltimbocca alla romana sono uno dei piatti più celebri della cucina italiana, in particolare della tradizione laziale. Preparati con fettine di vitello, prosciutto crudo e foglie di salvia, i saltimbocca vengono cotti rapidamente in padella con un po' di vino bianco, che crea un delizioso sughetto per accompagnare la carne. Questa ricetta è famosa per la sua semplicità e per la combinazione di sapori, dove la delicatezza del vitello si sposa perfettamente con la sapidità del prosciutto e l'aroma fresco della salvia. I saltimbocca alla romana sono perfetti

SECONDO PIATTO GUSTOSO

per una [cena veloce](#) ma ricca di gusto, **ideale per portare in tavola un classico della tradizione italiana in pochi minuti.**

COME CONSERVARE I SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

I saltimbocca alla romana sono un piatto che dà il meglio di sé appena preparato, ma possono essere conservati in frigorifero per 1-2 giorni, chiusi in un contenitore ermetico. Per riscaldarli, ti consiglio di farlo a fuoco basso in una padella con un po' del loro sugo o un goccio d'acqua, in modo da mantenere la carne morbida e gustosa. Evita di riscaldarli al microonde, poiché la carne potrebbe seccarsi. **Se hai intenzione di prepararli in anticipo, è meglio cuocerli solo parzialmente e finire la cottura al momento di servirli.**

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare eventuali avanzi di prosciutto crudo in altre ricette, come fondo per un buon [ragù di carne](#), ad esempio. Se ti avanza della carne di vitello, puoi utilizzarla per preparare degli [straccetti di carne](#) con verdure. Il sugo dei saltimbocca, ricco di sapore, può essere utilizzato per condire una [pasta](#) o per insaporire delle [patate al forno](#). In questo modo, sfrutti tutti gli ingredienti e crei nuovi piatti saporiti con ciò che hai a disposizione.