

SECONDI PIATTI

Saltimbocca alla romana

DOSI PER: 3 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



INGREDIENTI

FETTINE DI VITELLO 6 fette - 300 gr
SALVIA 6 foglie
PROSCIUTTO CRUDO 6 fette
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
FARINA
VINO BIANCO ½ bicchieri
SALE
PEPE

Dal grande genio della cucina laziale nascono i saltimbocca alla romana. Una ricetta molto semplice da realizzare ma decisamente saporita. Delle semplici fettine di carne vengono arricchite con il prosciutto e aromatizzate dalla salvia.

La cottura in padella è veloce viene fatta con il burro che quando incontra la farina crea una crema golosa. Provate questa ricetta e vedrete che bontà!

Se siete amanti dei piatti della tradizione, ecco per voi altre ricette tipiche romane:

[carbonara](#)

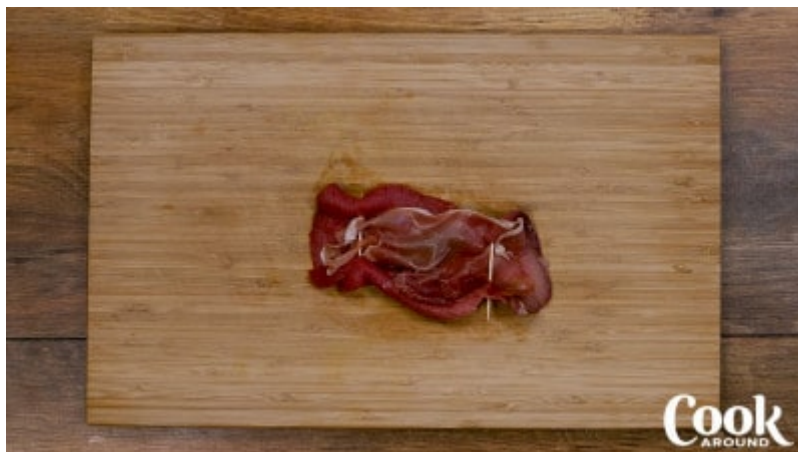
[carciofi alla romana](#)

[tagliatelle alla gricia](#)

PREPARAZIONE

- 1 Realizzare i saltimbocca alla romana è molto semplice, basta avere pochi ingredienti ma di qualità è il gioco è fatto, ma vediamo insieme come procedere: prima di tutto con l'aiuto di batticarne, appiattite bene le fette di vitello, mettete al centro di ogni fetta di carne, una foglia di salvia e una fetta di prosciutto crudo; quindi fermate il tutto con 2 stecchini.





2 Versate su di un piatto la farina e, passate le fette di carne, dalla parte non farcita sulla farina.



- 3** In una padella fate scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungete il burro e, lasciatelo sciogliere completamente. Appena il burro si sarà sciolto, mettete nella padella le fette di carne, dalla parte farcita, fatele scaldare per pochi istanti, .Sfumate con il vino bianco e a fuoco sostenuto, quindi girate le fette di carne dall'altra parte fate evaporare tutta la parte alcolica. Regolate il tutto con un pizzico di sale e pepe, facendo attenzione a non esagerare, in quanto il prosciutto crudo è di per sè sapido. Lasciate cuocere per breve tempo.









4 Servite la carne con il sughetto ottenuto.

