

SECONDI PIATTI

Saltimbocca alla Romana

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FETTINE DI VITELLO da circa 40g

ciascuna - 8 fette

SALVIA 8 foglie

PROSCIUTTO CRUDO 8 fette

BURRO 60 gr

VINO BIANCO 60 ml

SALE

PEPE

FARINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Tra i piatti più famosi del Lazio, i saltimbocca alla romana sono di certo tra i più apprezzati. Deliziose fettine di carne impanate e aromatizzate con la salvia, fanno di questo secondo un asso nella manica di molte famiglie. Fare i saltimbocca alla romana è decisamente semplice e gustoso ed è un piatto perfetto anche per chi non è molto abile ai fornelli. Segnate gli ingredienti e preparate con noi subito questi deliziosi saltimbocca alla romana! Un primo da abbinare? Ovviamente vi proponiamo una gustosa amatriciana!

E provate anche queste altre ricette romane:

carbonara

gnocchi alla romana

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 fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia; quindi fermate il tutto con uno stecchino.
- 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, quindi girate le fette di carne dall'altra parte.
- 4** Sfumate con il vino bianco e a fuoco sostenuto, fate evaporare tutta la parte alcolica. Regolate il tutto con un pizzico di sale, facendo attenzione a non esagerare, in quanto il prosciutto crudo è di per sè sapido e, se gradite, spolverate con una macinata di pepe. Lasciate cuocere per breve tempo.
- 5** I saltimbocca alla romana sono pronti serviteli, con il sughetto che si è formato durante la cottura, accompagnateli con il contorno che preferite.