

Saltimbocca alla romana

Ingredienti per 4 persone:

4 fettine di vitello
4 fette di prosciutto crudo
4 foglie di salvia
50 gr.di burro
100 gr.di vino bianco
pepe nero q.b.
50 gr.di farina
20 gr. olio evo
20 gr.di acqua

Preparazione

Mettere su un tagliere le 4 fette di vitello sottili salatele pochissimo, ponete sopra una fettina di prosciutto crudo e una foglia di salvia e fissate il tutto con uno stuzzicadenti in modo da sigillare per bene.

Versate in una padella 40 gr.di burro e 20 gr.di olio e fate sciogliere a temperatura media alta, infarinate le fette di carne solo da un lato, e man mano adagiatele nella padella con il condimento ben caldo, aumentate la temperatura così da dorare bene i saltimbocca. Pepate a piacere , ma in questo momento non salate più, perché la presenza del prosciutto renderà sapida la pietanza.

Quando la carne risulterà ben dorata sotto, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare, non appena l'alcool sarà evaporato completamente, coprite con il coperchio e cuocete ancora per 1 minuto. Trasferite i saltimbocca in un piatto e teneteli in caldo.

Ora occupatevi del sughetto di accompagnamento nella stessa padella con il fondo di cottura della carne aggiungete 10 gr.di burro e l'acqua. Lasciate restringere fino a creare una crema leggermente densa. Ora distribuite la crema sul fondo di un piatto da portata e adagiate sopra le fettine di carne. I saltimbocca alla romana sono pronti per essere portati in tavola.