



Saltimbocca con i fichi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - carne - fichi

da cucina no problem

ingr.
fettine di petto di tacchino (battute con il pesto carne)
salvia
fettine di coppa
fichi
burro
porto
zucchero
sale - pepe

Battere le fettine di petto di tacchino e comporre come un normale saltimbocca alla romana nell'ordine: carne - salvia - fettina di coppa - e sopra a tutto mezzo fico con la parte tagliata verso l'alto.(attenzione a quando mettete lo stuzzicadenti perchè il fico si rompe)
Far imbiondire il burro in un tegame e mettere quindi i saltimbocca a cuocere senza mai girare. Quando sono cotti togliere la carne e tenere al caldo in una pirofila che possa andare in forno. Aggiungere ancora un pezzetto di burro e far sciogliere il sughero con un bicchierino di porto ed un cucchiaino di zucchero.(io il sale ed il pepe l'ho messo a questo punto nel sugheretto)
Versare sopra le fettine di carne la puccina ottenuta e far gratinare per pochi minuti sotto al grill del forno. (io per far prima ho usato il MO).

sono molto veloci e d'effetto.