



Saltimbocca alla romana (Lazio) - [Visualizza sul sito di cucinella](#)

secondi piatti - carne - crudo - Lazio

Ingredientii per 4 persone

400gr Fettine di vitello sottili(circa 8 fettine dello spessore di circa 5 mm)

120gr Prosciutto crudo,affettato sottile

16 foglie di Salvia fresca(preferibilmente a foglia grande)

40gr Burro

farina

Sale

Pepe, se piace

cottura: pochi minuti

Per prima cosa appiattire le fettine devono diventare molto sottili. Aiutandosi con un coltello affilato,eliminare i nervetti e il grasso dalle fettine di vitello. Disporle sul piano di lavoro e tagliarle in modo da ottenere delle fettine più piccole delle dimensioni di quelle fotografate.Infarinarle da ambo i lati.

Tagliare anche le fette di prosciutto adattandole alla carne,il prosciutto deve ricoprirla tutta.

Lavare ed asciugare le foglie di salvia.

Disporre su ciascuna fettina di vitello prima una foglia di salvia, poi una fettina di prosciutto.

Fermare il tutto con uno stecchino come se si trattasse di uno spillo.

Mettere 30 g di burro in una padella antiaderente farlo sciogliere,ma non farlo brunire; aggiungere i saltimbocca, salarli ed eventualmente peparli.

Farli cuocere per 1/2 minuto a fiamma viva dal lato del prosciutto che non deve cuocere ma soltanto leggermente scaldarsi,

se no diventa duro,deve rimanere moirbido,

questo è importante per la buona riuscita del piatto ,

girarli dall'altra parte e completare la cottura per un altro minuto(non devono colorirsi).Il vitello se cuoce troppo s'indurisce.

Toglierli dalla padella e tenerli al caldo.Aggiungere il resto del burro nella padella insieme al vino,far ridurre la salsina a fuoco vivace fino a quando non si restringe. Versarla sui saltimbocca messi precedentemente in caldo,

servire immediatamente.

Questo piatto può essere accompagnato da patate, piselli, carote.

Saltimbocca,sinonimo della cucina romana a tutti gli effetti.