

RICETTA DEL GIORNO

Saltimbocca alla romana

INGREDIENTI: *Otto fettine di fesa di vitello, 100 g. di prosciutto crudo, otto foglie di salvia, 50 g. di burro, 50 g. di farina, un bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe.*

PREPARAZIONE: Spianare le fette di carne sul tagliere con il batticarne, adagiarvi mezza fetta di prosciutto e una foglia di salvia, fissandola con uno stecchino e infarinarle. Fondere il burro in una padella e mettervi le fettine una accanto all'altra condite con poco sale e un pizzico di pepe. Fatele dorare da ambedue le parti a fuoco vivace, un poco meno dalla parte del prosciutto. Toglietele dal tegame e disporle in un piatto da portata. nel fondo di cottura versare il vino, farlo ridurre e ricoprire con la salsa i saltimbocca. Servire caldo.