



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Saltimbocca alla Romana***



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **tegame**

### **Ingredienti**

- 500 gr di carne di vitello
- 120 gr di prosciutto crudo
- 50 gr di burro
- vino bianco
- sale
- pepe
- salvia

## **Preparazione Saltimbocca alla Romana**

### **Passo 1.**

Tagliate in piccole porzioni le fettine di vitello e ricopritele con prosciutto e salvia.

### **Passo 2.**

Usate uno stecchino per unire le parti.

### **Passo 3.**

Sciogliete il burro in un tegame e fate dorare i saltimbocca.

### **Passo 4.**

Aggiungete un poco di sale e un bicchiere di vino e fate cuocere per circa cinque minuti.

### **Passo 5.**

Togliete i saltimbocca e versate nel tegame un poco di acqua.

### **Passo 6.**

Lasciate evaporare per qualche minuto.

### **Passo 7.**

Distribuite questa salsa sui saltimbocca e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)