



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

Groppetti



4 Persone

Secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **batticarne, padella**

I groppetti sono una tipica ricetta ligure a base di carne e prosciutto crudo. Per chi li conoscesse, sono molto simili ai saltimbocca tipici della cucina romana.

Ingredienti

- 500 gr di fettine di fesa di vitello
- 300 gr di prosciutto crudo
- 4 foglie di alloro
- 4 foglie di salvia
- burro
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- sale
- pepe

Preparazione Groppetti

Passo 1.

Battete la carne e tagliatela in striscioline.

Passo 2.

Preparate il prosciutto allo stesso modo.

Passo 3.

Mettete le striscioline di prosciutto sulla carne, quindi annodatele per dare la tipica forma.

Passo 4.

Riscaldare burro ed olio extravergine d'oliva in una padella e fatevi rosolare i groppetti.

Passo 5.

Aggiungete alloro e salvia e sfumate con un bicchiere di vino bianco secco.

Passo 6.

Proseguite la cottura per 5 minuti a fiamma alta.

Passo 7.

Aggiustate di sale e pepe e servite caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 09/01/2020
- ✓ **Calorie:** 250 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (8 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)