

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## saltimbocca alla romana

Strawberry · Monday, November 17th, 2014

- **Ingredienti:**(4 persone)

500gr fettine di vitello

- 4 fette di prosciutto crudo
- 30gr burro
- 8 foglioline di salvia
- sale pepe

### Preparazione:

Disponete su ogni fettina di vitello una fogliolina di salvia e una fetta di prosciutto crudo, fissate il tutto con uno stuzzicadente. Scaldate il burro in un tegame, adagiatevi le fettine di vitello, pepate e fate cuocere per 2-3 minuti per parte. Disponete i saltimbocca su di un piatto da portata, aggiungete al fondo di cottura un cucchiaio di acqua calda e un pizzico di sale, quindi staccatelo con un cucchiaio di legno e fate scaldare, versatelo sulla carne e guarnite con altre foglioline di salvia.

This entry was posted on Monday, November 17th, 2014 at 8:49 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.