

SECONDI DI CARNE

Saltimbocca alla romana (versione 3)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carne di vitello in fettine	500 g
Prosciutto crudo	100 g
Burro	50 g
Vino bianco secco	
Salvia	
Sale	

Preparazione

- 1 E' l'unico secondo piatto della cucina italiana la cui ricetta sia stata approvata e codificata da una giuria di cuochi riuniti, nel 1962, in Costituente a Venezia.
- 2 Dunque, secondo le regole, sulle fettine di carne, che devono essere sottili, adagiate una mezza fettina di prosciutto crudo e su questa mettete una fogliolina di salvia.
- 3 Fermate il tutto con uno stecchino. In un tegame fate sciogliere il burro e rosolatevi i saltimbocca a fuoco vivo, da entrambe le parti, voltandoli con delicatezza.
- 4 Salateli, spruzzateli con il vino e lasciate evaporare. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Diano D'Alba DOC, Colli Di Conegliano Rosso DOC, Velletri Rosso DOC.