

SECONDI DI CARNE

Saltimbocca alla romana (versione 5)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fesa di vitello tagliata a fette	500 g
Prosciutto crudo	120 g
Piselli già lessati	400 g
Burro	80 g
Salvia	12 foglie
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Sale	
Pepe	abbondante

Preparazione

- 1 Allineate sul piano di lavoro le fettine di fesa; tagliatele poi a pezzetti grandi poco più di un boccone e appiattite ciascun pezzetto di carne con il batticarne.
- 2 La lunghezza ideale dei saltimbocca dovrebbe essere poco più di quella dello stecchino che lo deve infilzare e la larghezza di due dita.
- 3 Cospargete di sale i pezzetti di carne e abbondante pepe macinato; disponete su ciascuno un pezzetto di prosciutto e una foglia di salvia, infilate i tre ingredienti con uno stecchino di legno.
- 4 Quando i saltimbocca saranno pronti, metteteli in una larga casseruola, che li possa contenere tutti senza sovrapporli, in cui avrete fatto sciogliere 50 g di burro.
- 5 Lasciateli cuocere a fuoco vivace un paio di minuti per parte, poi bagnateli con mezzo bicchiere di vino e proseguite la cottura per 5-6 minuti, smuovendoli spesso per evitare che s'attacchino sul fondo della casseruola. Intanto, fate sciogliere il resto del burro in una padella, unite i piselli lessati, cospargeteli con il sale necessario e lasciateli cuocere a calore moderato per 4-5 minuti.
- 6 Una volta cotti, togliete i saltimbocca dal fuoco e disponeteli a corona su un piatto di portata già caldo; versate nella casseruola, ancora sul fuoco, un paio di cucchiaini d'acqua calda, fate prendere il bollore, togliete subito dal fuoco, versate il fondo di cottura sui

saltimbocca, e servite con i piselli.