

SECONDI DI CARNE

Saltimbocca al prosciutto

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Scaloppine di vitello tagliate sottili	320 g
Prosciutto crudo tagliato sottile	40 g
Capperi sotto sale	2 cucchiaini
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Vino bianco	1/2 bicchiere
Burro	10 g

Preparazione

- 1 Sciacquate i capperi sotto l'acqua corrente. Coprite ogni scaloppina con un pezzo di fetta di prosciutto. Fate fondere il burro in una padella Antiaderente e aggiungetevi i capperi strizzati e metà prezzemolo.
- 2 Unitevi le scaloppine senza sovrapporle. Lasciate cuocere per 2 minuti quindi voltatele e spegnete dopo un altro paio di minuti.
- 3 Mettetele in un piatto da portata con la parte del prosciutto rivolta verso l'alto, distribuitevi sopra i capperi e tenetele in caldo.
- 4 Versate nella padella il vino, mescolate, fatelo restringere, unite il prezzemolo, mesciate, versate la salsa ottenuta sulle scaloppine, poi servite.