

"SALTIMBOCCA" ALLA ROMANA
ΣΑΛΤΙΜΠΟΚΑ ΑΛΑ ΡΟΜΑΝΑ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ



Υλικά: (για 4 άτομα)

- 4 λεπτές μπριζόλες μοσχαρίσιες (σκαλοπίνια)
- 4 λεπτές φέτες προσούτο
- 8 φρέσκα φύλλα φασκόμηλου (λίγο περισσότερα για γαρνιτούρα)
- 2 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. βούτυρο
- 50 ml λευκό ξηρό κρασί
- 50 ml ζωμό κοτόπουλου
- φέτες λεμονιού για γαρνίρισμα
- αλάτι

Εκτέλεση:

1. Τοποθετούμε τις μοσχαρίσιες μπριζόλες σε πλαστικό περιτύλιγμα και τοποθετούμε ένα κομμάτι προσούτο πάνω από κάθε κομμάτι κρέατος.
2. Χτυπούμε με έναν πλάστη μέχρι τα κομμάτια να έχουν πάχος περίπου 0,5 εκ. και το προσούτο να ενωθεί με τα σκαλοπίνια.

3. Πάνω από κάθε μπριζόλα βάζουμε φασκόμηλο και με μια οδοντογλυφίδα στερεώνουμε το γεμιστό κρέας και το πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι. Έπειτα αλατοπιπερώνουμε.
4. Σε ένα μεγάλο τηγάνι βάζουμε 1 κ.σ. βούτυρο να λιώσει σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το κρέας και το τηγανίζουμε για 2-3 λεπτά σε κάθε πλευρά. Μόλις ροδίσει τοποθετούμε το κρέας σε ένα πιάτο.
5. Ρίχνουμε στο τηγάνι το υπόλοιπο βούτυρο, το κρασί και το ζυμό για ένα λεπτό. Μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ η σάλτσα είναι έτοιμη και την περιχύνουμε πάνω από τα σκαλοπίνια.
6. Σερβίρουμε με φύλλα φασκόμηλου και φέτες λεμονιού.
7. Καταναλώνεται ζεστό.

Σημειώσεις:

"Saltimbocca" στα ιταλικά σημαίνει άλματα στο στόμα. Η ονομασία έχει δοθεί στο φαγητό γιατί πρέπει να φαγωθεί αμέσως μετά το μαγείρεμα.