

## "SALTIMBOCCA" ALLA ROMANA



### Ingredienti per 4:

4 cotolette di vitello sottili (scaloppine)  
4 fette di prosciutto crudo tagliato fino  
8 foglie di salvia fresca, più altre per guarnire il piatto, farina per addensare  
2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva  
2 cucchiai di burro  
50 ml di vino bianco secco locale  
50 ml brodo di pollo  
Spicchi di limone per servire  
Sale

### Preparazione

1. Mettere le cotolette di vitello fianco a fianco su un foglio di pellicola trasparente .  
Posare un pezzo di prosciutto sopra ad ogni pezzo di carne
2. Appiattire delicatamente le cotolette con un mattarello fino a quando i pezzi hanno uno spessore di circa 0,5 cm e il prosciutto ha aderito alla carne.
3. Posare un paio di foglie di salvia al centro di ogni cotoletta. Attaccare con uno stuzzicadenti il prosciutto e la salvia alla
4. Mettere un po' di farina in un piatto piano e aggiungere una buona dose di sale, mescolare con una forchetta per unire. Panare il vitello nella farina condita, scrollandone l'eccesso.

5. Scaldate l'olio e 1 cucchiaio di burro in una padella grande a fuoco medio. Mettere la carne di vitello in padella prima con il prosciutto rivolto verso il basso. Cuocere per 3 minuti e poi capovolgere le cotolette dall'altra parte per 2 minuti, fino a doratura.
6. Trasferire il saltimbocca in un piatto grande, togliere gli stuzzicadenti , e tenere in caldo.
7. Aggiungere il vino nella padella lasciandolo cuocere per un minuto.
8. Aggiungere il brodo di pollo e un cucchiaio di burro, agitando la padella
9. Aggiustare di sale (se necessario). Versare la salsa sul saltimbocca, guarnire con foglie di salvia e spicchi di limone e servire caldo.

### **Note**

Secondo tradizione il nome "Saltimbocca" indica solo che si devono mangiare molto caldi.