

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA



**Ingredienti:** fettine di vitello sottili gr. 500, prosciutto crudo gr. 200, burro, salvia, sale, pepe.

**Preparazione:** Spianate le fettine e posate su ognuna una foglia di salvia fresca e una fettina di prosciutto crudo che fermerete con uno stecchino. Fate colorire la carne in una padella con un pò di burro sciolto, sale e pepe. Fate cuocere a fuoco vivace per pochi minuti. Appena la carne avrà preso colore rigirla e disporla su un piatto. Aggiungete al fondo di cottura un cucchiaino di acqua e una noce di burro. Appena il burro sarà liquefatto versare la salsa sulla carne. Servire i saltimbocca caldissimi.