



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Saltimbocca roman style

4 PORZIONI INGREDIENTI

2 fettine di maiale/manzo a persona
2 fette di prosciutto a persona
2 fette di provolone a persona
Mezzo bicchiere di vino bianco
Salvia fresca
Burro
Sale
Pepe

4 SERVINGS INGREDIENTS

2 slices of pork/beef per person
2 slices of ham per person
2 slices of provolone per person
Half glass of white wine
Fresh Sage
Butter
Salt
Pepper

ISTRUZIONI

Battere le fette di carne con un batticarne finché non diventano morbide e fini. Rimuovere la cartilagine, se presente. Lavare delicatamente la salvia e asciugare. Mettere una fetta di prosciutto sopra ad ogni pezzo di carne, seguito dalla salvia. Fissare i tre strati insieme con uno stuzzicadenti. Far sciogliere una noce di burro in una teglia antiaderente a fuoco medio. Appena comincia a bollire, aggiungere delicatamente la carne e lasciarla scottare leggermente da ogni lato per qualche minuto per rosolarla e far diventare croccante il prosciutto. Sfumare la carne con un po' di vino bianco e lasciar cuocere a fuoco medio-basso. Condire con sale e pepe e rimuovere dai fornelli.

INSTRUCTIONS

Pound the meat slices with a meat tenderizer until they became soft and thin. Remove any gristle, if present. Gently rinse and dry the sage. Arrange a slice of ham on top of each slice of meat followed by the sage. Pin the three layers together using a toothpick. Melt a knob of butter in a non-stick pan over medium high heat. As soon as it starts to bubble, add the meat carefully and let it sear gently on each side for a couple of minutes to brown the veal and crisp the ham. Pour some white wine over the meat and let it continue cooking on a medium low heat. Season with salt and pepper to taste and remove from the heat.