

Saltimbocca deliziosi

pronti in circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone:

8 fettine di lonza di maiale (circa 500 g),
8 fettine di prosciutto crudo o di pancetta,
4 foglie di salvia,
un cucchiaio di farina,
30 g di burro,
2 cucchiai di olio d'oliva,
mezzo bicchiere di vino bianco secco,
sale e pepe.

Procedimento:

Battete leggermente le fettine di carne; su ognuna adagiate una fetta di prosciutto (o di pancetta) e mezza foglia di salvia (lavata); arrotolate le fettine racchiudendo all'interno il prosciutto; riunite gli involtini a due a due fermandoli con 1 o 2 stecchini.

Quando saranno tutti pronti infarinateli e cuoceteli a fuoco vivo in una padella con 20 g di burro e l'olio d'oliva caldo, rigirandoli fino a che saranno ben rosolati.

Cuocete per circa 20 minuti, bagnateli quindi con il vino, coprite il recipiente e lasciate cuocere gli involtini ancora per 5 minuti, finchè il vino sarà quasi del tutto assorbito.

Dopodiché togliete il coperchio, salate poco, pepate e incorporate al sugo il rimanente burro a pezzettini.

Servire caldo.

Buon appetito !!